

FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO

ARTE DE COCINA

EN QUE SE TRATA EL MODO QUE MÁS SE USA DE  
GUISAR EN ESTE TIEMPO EN VIANDAS DE CARNE Y  
PESCADO, PASTELERÍA, CONSERVERÍA Y BIZCOCHERÍA Y LO TOCANTE PARA EL REGALO DE ENFERMO

EDICIÓN CRÍTICA Y ESTUDIO PRELIMINAR DE  
JESÚS M. USUNÁRIZ Y MAGALÍ ORTIZ MARTÍN (EDS.)



CON PRIVILEGIO . EN NEWYORK . IDEA . 2021





FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO

## ARTE DE COCINA

en que se trata el modo que más se usa de guisar en  
este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería,  
conservería y bizcochería y lo tocante para el regalo  
de enfermo

Edición crítica y estudio preliminar de  
Jesús M. Usunáriz  
Magalí Ortiz Martín



INSTITUTO DE ESTUDIOS AURISECULARES (IDEA)  
COLECCIÓN «BATIHOJA», 78

CONSEJO EDITOR:

DIRECTOR: VICTORIANO RONCERO (STATE UNIVERSITY OF NEW  
YORK-SUNY AT STONY BROOK, ESTADOS UNIDOS)

SUBDIRECTOR: ABRAHAM MADROÑAL (CSIC-CENTRO DE  
CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES, ESPAÑA)

SECRETARIO: CARLOS MATA INDURÁIN (GRISO-UNIVERSIDAD DE NAVARRA, ESPAÑA)

CONSEJO ASESOR:

WOLFRAM AICHINGER (UNIVERSITÄT WIEN, AUSTRIA)

TAPSIR BA (UNIVERSITÉ CHEIKH ANTA DIOP, SENEGAL)

SHOJI BANDO (KYOTO UNIVERSITY OF FOREIGN STUDIES, JAPÓN)

ENRICA CANCELLIERE (UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PALERMO, ITALIA)

PIERRE CIVIL (UNIVERSITÉ DE LE SORBONNE NOUVELLE-PARÍS III, FRANCIA)

RUTH FINE (THE HEBREW UNIVERSITY-JERUSALEM, ISRAEL)

LUCE LÓPEZ-BARALT (UNIVERSIDAD DE PUERTO RICO, PUERTO RICO)

ANTÓNIO APOLINÁRIO LOURENÇO (UNIVERSIDADE DE COIMBRA, PORTUGAL)

VIBHA MAURYA (UNIVERSITY OF DELHI, INDIA)

ROSA PERELMUTER (UNIVERSITY OF NORTH CAROLINA AT CHAPEL HILL, ESTADOS UNIDOS)

GONZALO PONTÓN (UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA, ESPAÑA)

FRANCISCO RICO (UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA,  
ESPAÑA / REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, ESPAÑA)

GUILLERMO SERÉS (UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA, ESPAÑA)

CHRISTOPH STROSETZKI (UNIVERSITÄT MÜNSTER, ALEMANIA)

HÉLÈNE TROPÉ (UNIVERSITÉ DE LE SORBONNE NOUVELLE-PARÍS III, FRANCIA)

GERMÁN VEGA GARCÍA-LUENGOS (UNIVERSIDAD DE VALLADOLID, ESPAÑA)

EDWIN WILLIAMSON (UNIVERSITY OF OXFORD, REINO UNIDO)

Impresión: Ulzama Digital.

© De los editores

ISBN: 978-1-938795-55-8

Depósito Legal: M-25350-2021

New York, IDEA/IGAS, 2021

FRANCISCO MARTÍNEZ MONTIÑO

## ARTE DE COCINA

en que se trata el modo que más se usa de guisar en  
este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería,  
conservería y bizcochería y lo tocante para el regalo  
de enfermo

Edición crítica y estudio preliminar de  
Jesús M. Usunáriz  
Magalí Ortiz Martín



## ÍNDICE

ESTUDIO PRELIMINAR .....	27
1. El cocinero de su majestad y su recetario .....	27
2. La imagen de los cocineros: iconos del prestigio, inductores del pecado .....	34
3. Martínez Montañón y sus ingredientes .....	44
3.1. Los platos principales .....	46
3.2. Los ingredientes complementarios .....	49
4. Montañón: técnicas culinarias y utensilios.....	62
5. Montañón y la salud del cuerpo .....	67
6. Montañón y la salud del alma: días de ayuno y abstinencia en el recetario .....	74
7. El recetario de Montañón y la «experiencia gastronómica» del Siglo de Oro: limpieza, gusto y presteza .....	91
8. Características de la edición .....	103
BIBLIOGRAFÍA .....	105
EDICIÓN CRÍTICA .....	117
TASA .....	119
EL REY .....	121
PRÓLOGO AL LETOR .....	123
ADVERTENCIA ACERCA DE LA MEDIDA QUE HAN DE TENER LOS CUCHARONES PARA HACER BIZCOCHOS, QUE ESTÁN FIGURADOS AL FIN DE LA OBRA .....	125
TABLA DE LOS BANQUETES QUE VAN EN ESTE LIBRO .....	125

ARTE DE COCINA EN QUE SE TRATA EL MODO QUE MÁS SE USA DE GUIJAR EN ESTE TIEMPO EN VIANDAS DE CARNE Y PESCADO, PASTELERÍA, CONSERVERÍA Y BIZCOCHERÍA Y LO TOCANTE PARA EL REGALO DE ENFERMO .....	127
CAPÍTULO PRIMERO: DE LA LIMPIEZA DE LA COCINA Y DEL GOBIERNO QUE HA DE TENER EL COCINERO MAYOR EN ELLA .....	129
TRATADO DE CÓMO SE HA DE SERVIR EN LOS BANQUETES .....	135
CÓMO SE HA DE SERVIR LA VIANDA EN LA COCINA .....	137
BANQUETES POR NAVIDAD .....	138
UNA COMIDA POR EL MES DE MAYO .....	139
UNA COMIDA POR SETIEMBRE .....	140
UNA MERIENDA .....	141
RECETAS .....	143
1. De todo género asado .....	143
1.1. Pavo .....	143
1.2. Capones .....	144
2. Capón en gigote sobre sopa de natas .....	144
3. Gigote de una pierna de carnero .....	145
4. Cómo se hace la ternera .....	145
4.1. Primera forma (con salsa de oruga) .....	145
4.2. Segunda forma (otra salsa de oruga) .....	146
5. Palomas torcaces asadas .....	146
5.1. Primera forma .....	146
5.2. Segunda forma .....	147
6. Palomas torcaces con salsa de almendras .....	147
6.1. Primera forma (con salsa de almendras) .....	147
6.2. Segunda forma (con salsa de ciruelas) .....	148
7. Cómo se aderezan las perdices .....	148
7.1. Primera forma (con salsa de limón) .....	149
7.2. Segunda forma (con otra salsa de limón) .....	149
8. Cómo se aderezan las chorchas .....	149
9. Grullas asadas .....	150
9.1. Primera forma .....	150
9.2. Segunda forma .....	150
9.3. Tercera forma (mollejas de grullas) .....	151
9.4. Cuarta forma (empanadas en masa negra) .....	151
9.5. Quinta forma (con otras salsas) .....	152

10. Las ánades y zarcetas .....	152
10.1. Primera forma (con salsa de membrillos) .....	152
10.2. Segunda forma .....	152
11. Gigote de liebres .....	153
11.1. Primera forma .....	153
11.2. Segunda forma: en pebrada .....	153
12. Conejos .....	153
12.1. Primera forma: con aceite y vinagre .....	153
12.2. Segunda forma: con salsa de alcaparras .....	154
13. Conejos en mollo .....	154
14. Gigote de conejos .....	154
15. Otro gigote de conejos frío: conejos en huerta .....	155
16. Salpicón de vaca .....	155
17. Pollos asados en su salsa .....	155
18. Pollos rellenos .....	156
19. Empanadas de perdices .....	157
20. Empanadas en asador .....	158
21. Otras empanadas en asador .....	158
22. Sopa de perdices .....	159
23. Perdices asadas con aceite .....	159
24. Ánades estofadas .....	159
25. Lechones asados .....	160
26. Salsa de lechón .....	160
27. Un lechón en salchichón .....	161
28. Una pierna de carnero estofada .....	162
29. Otra pierna estofada de otra manera .....	162
30. Otra pierna estofada de otra manera .....	163
31. Una pierna de carnero rellena .....	163
32. Una pierna de carnero a la francesa .....	164
33. Otra pierna de otra manera .....	164
34. Un platillo de pichones .....	165
35. Pollos rellenos cocidos .....	166
36. Platillo con membrillos .....	167
37. Otro platillo con yerbas .....	167
37.1. Primera forma .....	167
37.2. Segunda forma: en brodete .....	167
38. Platillos sin verduras .....	167
38.1. Primera forma .....	167
38.2. Segunda forma .....	169

39. Capón de tudesca .....	169
40. Un platillo de aves acederas .....	170
41. Un ave a la portuguesa .....	170
42. Una gallina rellena en alfitete .....	170
43. Otra ave en alfitete frío .....	171
44. Gallina morisca .....	171
45. Pichones ensapados .....	172
45.1. Primera forma .....	172
45.2. Segunda forma: con relleno dulce .....	173
46. Un capón relleno con ostiones .....	174
47. Otro capón relleno .....	175
48. Otro capón relleno .....	175
49. Empanada de pollos ensapados .....	176
50. Cómo se hacen los rellenos .....	176
51. Artaletes de ave .....	177
52. Otros artaletes de aves .....	178
52.1. Primera forma .....	178
52.2. Segunda forma .....	178
53. Otros artaletes de ternera .....	179
53.1. Primera forma .....	179
53.2. Segunda forma: en carbonadillas .....	179
54. Artaletes de cabrito .....	180
54.1. Primera forma .....	180
54.2. Segunda forma .....	180
55. Una cazuela de ave .....	181
56. Un platillo de artaletes .....	181
57. Palominos ahogados .....	182
58. Otros palominos ahogados .....	182
59. Carnero verde .....	183
60. Otra manera de carnero verde .....	183
61. Plato de pollos rellenos con membrillos .....	184
62. Pepitoria .....	184
63. Albondiguillas de ave .....	185
64. Otras albondiguillas .....	186
65. Albondiguillas castellanas .....	186
66. Albóndigas reales .....	187
67. Una liebre en lebrada .....	187
67.1. Primera forma: en lebrada dulce .....	187
67.2. Segunda forma: en lebrada agria .....	188

68. Olla de liebre .....	189
68.1. Primera forma .....	189
68.2. Segunda forma .....	189
69. Gigote de liebre .....	189
70. Empanada de liebre .....	190
71. Plato de albondiguillas fritas .....	190
71.1. Primera forma .....	190
71.2. Segunda forma .....	191
72. Albondiguillas de pan rallado y grasa .....	191
73. Platillo de cañas de vaca .....	191
74. Fruta de cañas .....	192
75. Un plato de madrecillas de gallinas rellenas .....	193
76. Potaje de acenorias .....	193
77. Cazuela de acenorias y pescado cecial: sobrehúsa .....	194
78. Ensalada de acenorias .....	195
79. Fruta rellena .....	195
79.1. Primera forma .....	195
79.2. Segunda forma .....	196
79.3. Tercera forma .....	196
80. Costrada de asadurillas de cabrito .....	197
81. Cómo se han de asar los pajarillos gordos .....	197
82. Cazuela de pajarillos .....	198
83. Salsa brenca .....	198
84. Sustancia asada .....	199
85. Platillo de artaletes de ternera .....	199
85.1. Primera forma .....	199
85.2. Segunda forma .....	201
SOPAS, TORRIJAS, MIGAS .....	202
86. Sopa dorada .....	202
86.1. Primera forma .....	202
86.2. Segunda forma .....	203
86.3. Tercera forma .....	203
87. Sopa de natas .....	203
88. Otra sopa de natas .....	204
89. Una cazuela de natas .....	205
90. Torrijas de nata sin pan .....	205
90.1. Primera forma .....	205
90.2. Segunda forma .....	206



91. Migas de natas o heces .....	206
91.1. Primera forma: migas de natas .....	206
91.2. Segunda forma: migas o heces de requesones .....	207
92. Migas de leche .....	207
93. Migas de gato .....	208
COSAS DE MASA: TORTAS Y BOLLOS .....	209
94. Torta de natas .....	209
94.1. Primera forma .....	209
94.2. Segunda forma: pastelillos de nata .....	209
95. Otra torta de nata .....	210
96. Torta de agraz .....	210
97. Una torta de cidra verde .....	211
98. Una torta de limones verdes .....	212
98.1. Primera forma .....	212
98.2. Segunda forma: pastelillos de cidras o limones .....	212
99. Torta de orejones .....	212
100. Torta de almendras .....	213
101. Torta de ternera o de cabrito .....	214
102. Torta de pichones y natas .....	214
103. Torta de albérchigos .....	214
104. Una costrada de limoncillos y mazapán .....	215
105. Una torta de guindas .....	215
106. Torta de borrajas .....	216
107. Torta de acelgas .....	216
107.1. Primera forma .....	216
107.2. Segunda forma: gatafura .....	216
108. Albondiguillas de borrajas .....	217
109. Un plato de todas frutas .....	217
110. Bollo de bacía .....	217
111. Bollo maimón .....	219
112. Otro bollo sombrero .....	219
112.1. Primera forma .....	219
112.2. Segunda forma .....	220
112.3. Tercera forma .....	221
113. Bollo de rodilla .....	221
114. Un rebollo .....	222
115. Bollo de roscón .....	222

116. Un pastelón de mazapán .....	223
117. Bollos pardos .....	224
118. Bollo fitete .....	225
118.1. Primera forma: bollo .....	225
118.2. Segunda forma: frutas .....	226
119. Otra manera de masa de bollos .....	226
HOJALDRES, PANECILLOS, PASTELES .....	227
120. Hojaldre de torreznos .....	227
120.1. Primera forma .....	227
120.2. Segunda forma .....	228
121. Hojaldre relleno .....	228
122. Hojaldre con enjunidia de puerco .....	229
123. Hojaldre de mazapán .....	230
124. Hojaldre con leche .....	230
125. Una hojaldre tropezada .....	231
126. Panecillos rellenos de conservas .....	231
126.1. Primera forma .....	231
126.2. Segunda forma .....	232
127. Pasteles de tetilla .....	232
128. Otros panecillos rellenos .....	232
129. Hojaldres bizcochados .....	233
130. Pasteles hojaldrados .....	233
131. Un pastel de ave para enfermo .....	234
132. Pastel de pollos o pichones .....	234
133. Sopa de capirotada .....	235
134. Una olla podrida en pastel .....	236
135. Pasteles de cabezas de carnero .....	237
JABALÍ .....	237
136. Cómo se ha de beneficiar un jabalí .....	237
137. Queso de cabeza de jabalí .....	238
138. Adobos de solomillos .....	239
139. Empanadas frías de jabalí .....	240
140. Empanadas de jabalí calientes .....	241
141. Pastelones de jabalí picados .....	241
142. Otros pastelones picados .....	242
143. Otra suerte de pastelones de jabalí .....	242
144. Otros pastelones de jabalí .....	243

145. Otras empanadas de jabalí .....	243
146. De cómo se cuece el jabalí fresco .....	244
147. Cómo se ha de salar el jabalí .....	245
VENADO .....	245
148. Cómo se ha de aderezar un venado (tripas) .....	245
148.1. Primera forma .....	245
148.2. Segunda forma .....	246
149. Platillo de las puntas de cuernos de venados .....	246
150. Lo que se ha de hacer del redaño del venado .....	247
151. Migas de la grasa del venado .....	247
152. Empanadas de venado .....	248
153. Solomillos de venado .....	248
154. Cómo se ha de salar el venado y se pueda comer fresco ..	248
155. Cómo se hacen los tasajos de venado .....	249
156. Cómo se puede llevar la carne de un venado veinte o treinta leguas sin que se pierda en las grandes calores .....	249
156.1. Primera forma: carne de venado en piezas .....	249
156.2. Segunda forma: carne para empanadas .....	250
VACA Y TERNERA .....	250
157. Una empanada de pecho de vaca .....	250
158. Cómo se aderezará una frasia de ternera .....	251
159. Cómo se adereza una cabeza de ternera .....	252
160. Sesos de ternera .....	252
160.1. Primera forma: picatostes .....	252
160.2. Segunda forma: buñuelos .....	253
160.3. Tercera forma: empanadillas .....	253
161. Empanadas de ternera .....	253
162. Uspot .....	254
MASAS .....	254
163. Empanadillas de masa dulce .....	254
164. Otras empanadillas de pies de puerco .....	255
165. Empanadillas de sardinas .....	255
166. Otras empanadillas de criadillas de tierra .....	256
167. Una empanada inglesa .....	256
167.1. Primera forma: pecho de ternera .....	256
167.2. Segunda forma: carne picada .....	257
168. Buñuelos de viento .....	258
169. Otros buñuelos de viento .....	258

170. Otros buñuelos de viento .....	259
171. Almojábanas de cuajada .....	260
171.1. Primera forma: de cuajada .....	260
171.2. Segunda forma: de queso fresco .....	260
172. Otras almojábanas de cuajada diferentes .....	260
173. Buñuelos de queso fresco .....	261
174. Quesadillas fritas de cuajada .....	261
175. Quesadillas de horno .....	262
176. Fruta de cañas .....	262
177. Empanadillas de cuajada .....	263
178. Otras empanadillas .....	264
179. Fruta de fillos .....	265
180. Fruta de chicharrones .....	265
181. Fruta de prestiños .....	266
182. Fruta de piñas .....	267
183. Un platillo de jadeo de manos de ternera .....	267
184. Platillo de cabezuelas de cabrito y de las tripillas .....	268
185. Otro platillo de cabezuelas de cabrito .....	268
186. Fricaseas de cosas fiambres .....	269
187. Cabezuelas de cabrito rellenas .....	269
188. Otro platillo de cabezuelas de cabrito .....	270
189. Otro plato de cabezuelas y asaduras de cabrito .....	270
189.1. Primera forma: cocidas .....	270
189.2. Segunda forma: asadas .....	271
190. Unos picatostes de ubre de ternera .....	271
191. Otros picatostes de riñones de ternera .....	272
192. Morcillas blancas de cámara .....	272
193. Morcillas de puerco dulces .....	273
194. Salchichones de carne de puerco .....	273
195. Longanizas .....	274
196. Chorizos de puerco .....	274
197. Un solomo de vaca relleno .....	274
POTAJERÍAS DE LEGUMBRES .....	275
198. Manjar blanco .....	275
199. Buñuelos de manjar blanco (buñuelos despachurrados) ...	276
200. Otros buñuelos de manjar blanco .....	276
200.1. Primera forma .....	276
200.2. Segunda forma: tostadas .....	277

201. Picatostes de manjar blanco .....	277
202. Frutillas de manjar blanco .....	277
203. Cazolillas de manjar blanco .....	278
203.1. Primera forma .....	278
203.2. Segunda forma: pastelillos .....	278
204. Torta de manjar blanco .....	278
205. Cómo se ha de hacer el arroz (arroz con leche) .....	279
206. Buñuelos de arroz .....	279
207. Cazuela de arroz .....	280
208. Arroz a la portuguesa .....	280
209. Arroz de grasa .....	280
210. Cazuela de arroz sin dulce .....	281
211. Platillo de alcachofas .....	281
212. Alcachofas asadas .....	282
213. Platillo de alcachofas .....	283
214. Potaje de habas .....	283
215. Otras habas .....	284
216. Habas en día de carne .....	284
217. Sopa de lechugas .....	285
218. Lechugas rellenas .....	285
219. Lechugas rellenas en día de carne .....	286
220. Cazuela mojí de berenjenas .....	287
221. Berenjenas rellenas .....	288
222. Plato de berenjenas en día de carne .....	289
223. Platillo de almendrucos .....	289
224. Garbanzos dulces con membrillos .....	290
225. Otros garbanzos dulces .....	291
226. Cómo se adereza la calabaza .....	291
227. Potaje de calabaza .....	292
228. Calabaza rellena en día de pescado .....	293
229. Calabaza en día de carne .....	294
230. Calabaza rellena en platillo .....	294
231. Plato cuajado de calabaza .....	295
232. Calabaza frita .....	296
233. Potaje de calabaza redonda .....	296
234. Sopa de calabaza redonda .....	296
235. Cómo se aderezan los nabos .....	297
236. Nabos cuajados .....	298

237. Nabos lampreados .....	298
237.1 Primera forma .....	298
237.2 Segunda forma .....	299
238. Sopa de nabos .....	299
239. Cómo se adereza el repollo .....	299
240. Potaje de arvejas .....	300
241. Cómo se aderezan las espinacas .....	301
242. Espinacas a la portuguesa .....	301
243. Fruta de borrajas .....	302
243.1. Fruta de borrajas .....	302
243.2. Fruta de laurel y fruta de hierros .....	302
244. Fruta de frisuelos .....	302
245. Borrajas con caldo de carne .....	303
246. Sopa de borrajas .....	303
247. Otra manera de borrajas .....	304
247.1. Primera forma .....	304
247.2. Buñuelos de borrajas .....	304
247.3. Tortilla de borrajas .....	305
CÓMO SE HAN DE ADEREZAR ALGUNOS PESCADOS .....	305
248. Cómo se adereza el sollo .....	306
248.1. Primera forma: cabeza de sollo .....	306
248.2. Segunda forma: sollo en ruedas o pedazos .....	306
248.3. Tercera forma: huevas de sollo .....	306
249. Sollo asado .....	307
250. Albondiguillas de sollo .....	307
251. Pastel de sollo .....	308
252. Un pastel en bote de sollo .....	308
253. Una costrada de sollo .....	309
254. Una empanada inglesa de sollo .....	309
255. Empanada de sollo .....	310
256. Artaletes de sollo .....	310
257. Aguja paladar .....	311
258. Cómo se aderezan las truchas .....	311
259. Otro cocimiento de truchas .....	311
260. Otro .....	312
261. Truchas estofadas .....	312
262. Sopa de truchas .....	312
263. Cazuela de truchas .....	313

264. Plato de truchas y berzas .....	313
265. Pastelón de truchas .....	314
266. Cómo se adereza el atún .....	314
266.1. Primera forma: asado .....	314
266.2. Segunda forma: en cazuela .....	314
267. Costrada de atún .....	315
268. Pastelón de atún .....	316
268.1. Primera forma: con salsa negra .....	316
268.2. Segunda forma: con salsa de ciruelas .....	316
269. Salpicón de atún .....	316
270. Atún lampreado .....	317
271. Olla de atún .....	317
272. Escabeche de atún .....	318
273. Cazuela de lamprea .....	318
274. Empanada de lamprea .....	318
275. Lamprea asada .....	319
276. Lamprea en cecina .....	319
277. Jibia y calamares y pulpo .....	319
278. Cómo se aderezan los caracoles .....	320
279. Caracoles rellenos .....	321
280. Pastel de caracoles .....	321
281. Cómo se guisan las criadillas de tierra .....	322
282. Otro platillo de criadillas de tierra .....	322
283. Cazuela de criadillas de tierra .....	323
283.1. Primera forma .....	323
283.2. Segunda forma: criadillas fritas .....	323
284. Criadillas de tierra con huevos revueltos .....	324
285. Pastel de criadillas de tierra .....	324
286. Platillo de cardo .....	324
287. Otro platillo de cardo .....	325
288. Pastel de cardos .....	326
289. Cebollas rellenas .....	326
290. Cómo se aderezan las carpas .....	327
291. Sopa de carpas .....	328
292. Pastel en bote de carpas .....	329
293. Unas albondiguillas de carpas .....	329
294. Cómo se puede freír y asar y cocer un pescado, todo en un tiempo, sin partirlo .....	330
295. Cómo se guisan las enguilas .....	331

296. Cazuela de enguilas .....	332
297. Enguila en pan .....	332
298. Un barbo estofado .....	332
299. Barbos (o carpas) en moreta .....	333
299.1. Primera forma: barbos en moreta .....	333
299.2. Segunda forma .....	334
300. Besugos en escabeche a uso de Portugal .....	334
301. Sardinas rellenas en escabeche .....	335
302. Cómo se guisan las langostas .....	336
303. Langosta rellena .....	336
304. Cómo se aderezan los cangrejos .....	337
305. Cómo se aderezan los ostiones .....	338
306. Pasteles de ostiones .....	338
307. Cómo se aderezan los mariscos .....	339
308. Ranas .....	339
308.1. Primera forma: ordinaria .....	339
308.2. Segunda forma: en albondiguillas .....	340
308.3. Tercera forma .....	340
309. Pastel de ranas .....	341
309.1. Primera forma: pastel de ranas .....	341
309.2. Segunda forma: empanada inglesa de ranas .....	341
309.3. Tercera forma: manjar blanco de ranas .....	341
310. Pasteles de pies de puerco .....	342
311. Cazuela de pies de puerco .....	342
312. Cazuela verde de pies de puerco .....	343
313. Pasteles de piñones y huevos mejidos .....	343
HUEVOS .....	344
314. Huevos hilados .....	344
315. Otro plato de huevos hilados .....	345
315.1. Primera forma .....	345
315.2. Segunda forma .....	346
316. Plato de huevos mejidos .....	347
317. Huevos esponjados .....	347
317.1. Primera forma .....	347
317.2. Segunda forma .....	347
318. Huevos de alforja .....	348
318.1. Primera forma .....	348
318.2. Segunda forma .....	348



319. Huevos con cominos .....	349
319.1. Primera forma .....	349
319.2. Segunda forma .....	349
319.3. Tercera forma: huevos con cominos con sesos de ternera o de carnero .....	350
320. Capirotada de huevos .....	350
321. Otra capirotada de huevos rellenos .....	350
321.1. Primera forma .....	350
321.2. Segunda forma: sopa de huevos rellenos .....	351
322. Otros huevos rellenos .....	351
323. Huevos crecidos .....	352
324. Huevos en escudilla .....	352
325. Huevos revueltos con vino .....	353
325.1. Primera forma .....	353
325.2. Segunda forma: «huevos de Tolosa» .....	353
326. Huevos arrollados .....	353
327. Tortillas de agua .....	354
328. Tortillas cartujas .....	354
329. Tortillas dobladas .....	354
330. Tortilla blanca .....	355
331. Una tortilla con agua y sal .....	355
332. Tortilla con queso fresco .....	355
333. Huevos de capirote .....	356
334. Platillo de huevos dulces .....	356
335. Huevos dorados .....	357
336. Fricasea de huevos .....	358
337. Huevos en puchero .....	358
338. Sopa de huevos escalfados con leche .....	359
339. Sopa de huevos estrellados con leche .....	359
340. Torrijas de pan .....	360
341. Sopa borracha .....	360
342. Otra sopa borracha .....	361
343. Otra sopa borracha .....	361
344. Otra sopa borracha fría .....	362
345. Empanada de pernil de tocino .....	362
346. Una empanada de menudos de pavos .....	363
347. Un pastel de membrillos .....	363
348. Pastelillos saboyanos .....	365
349. Un pernil cocido sin remojar .....	365

350. Cómo se hace el alcuzcuz .....	366
351. Cómo se guisa el alcuzcuz .....	367
352. Hojaldrillas de manteca de vacas .....	368
353. Otras hojaldrillas chicas .....	368
354. Cabrito relleno asado .....	369
355. Cabrito relleno cocido .....	370
356. Platillo de cabrito .....	370
357. Otro plato de medio cabrito .....	371
358. Sopas a la portuguesa .....	371
359. Otra sopa de vaca .....	372
359.1. Primera forma .....	372
359.2. Segunda forma .....	373
360. Cómo se adereza la ubre de la jabalina .....	373
361. Conejos rellenos .....	374
362. Conejos en empanada .....	375
363. Perdices asadas con aceite .....	375
364. Pasteles de carnero y de pernil de tocino .....	375
365. Artaletes asados .....	376
366. Torta de dama .....	376
367. Otra torta de dama .....	377
368. Otra torta de dama .....	378
369. Torta blanca .....	378
370. Costrada de mollejas de ternera y menudillos .....	379
371. Bollo de mazapán y manteca fresca .....	380
372. Pan de leche .....	381
373. Torta de dátiles .....	381
374. Quesadillas de mazapán .....	382
375. Pasteles flaone .....	382
376. Otros flaones .....	382
377. Pasteles de leche .....	383
378. Sustancias para enfermos .....	383
378.1. Primera forma: sustancia de vidrio .....	383
378.2. Segunda forma: sustancia cocida .....	385
379. Sustancia de pobres .....	386
380. Sustancia asada .....	387
381. Una escudilla de caldo .....	387
382. Una escudilla de almendrada .....	388
383. Una escudilla de borrajas .....	389
384. Manteca de almendras amarilla .....	389

385. Otra manteca de almendras blanca .....	389
386. Farro .....	390
386.1. Primera forma: con caldo .....	390
386.2. Segunda forma: con leche de almendras .....	390
387. Pistos para enfermos .....	391
388. Una panatela .....	392
388.1. Primera forma .....	392
388.2. Segunda forma .....	392
389. Otra panatela .....	392
390. Ginebradas .....	393
391. Otras ginebradas .....	394
392. Conserva de manjar blanco .....	394
393. Un capón que sea medio cocido y medio asado .....	395
394. Gallina a la morisca .....	395
395. Panecillos de colaciones .....	395
396. Hojaldrillas fritas .....	396
397. Buñuelos de queso asadero .....	397
398. Ñoclos de masa dulce .....	397
399. Fruta de fartes .....	398
400. Memoria de los mostachones .....	399
401. Memoria de mostaza negra .....	400
402. Vinagre de saúco .....	401
403. Otra vinagre de saúco .....	403
404. Agraz para todo el año .....	403
405. Otra manera de agraz .....	404
405.1. Zumo de cidras agrias .....	404
406. Pepinos en vinagre para todo el año .....	404
407. La oruga de miel .....	405
408. Oruga de azúcar .....	406
409. Sopa de Aragón .....	406
410. Manteca de názulas .....	406
411. Cómo se hacen las mantequillas de leche de cabras .....	407
412. Aceite de huevos .....	408
413. Aceite de almendras sin fuego .....	408
414. Cómo se puede asar una pella de manteca de vacas en el asador .....	409
414.1. Primera forma .....	409
414.2. Segunda forma .....	410

415. Memoria de los bizcochuelos .....	410
416. Bollitos pardos .....	411
417. Tortillas delgadas de aceite .....	411
418. Memoria de las rosquillas .....	412
419. Otra suerte de rosquillas .....	412
420. Baño blanco para rosquillas y otras cosas .....	413
421. Jilea de vino .....	413
421.1. Primera forma: jilea blanca .....	413
421.2. Segunda forma: jilea colorada con zanahorias .....	414
421.3. Tercera forma: jilea colorada sin zanahorias .....	414
421.4. Cuarta forma: jilea blanca con carne .....	414
422. Melindres de azúcar .....	415
423. Bizcochos sin harina .....	416
424. Memoria de las berenjenas en escabeche .....	416
425. Memoria del adobo de aceitunas .....	417
426. Bizcochos de harina de trigo .....	418
427. Memoria de los bizcochos de almidón .....	419
428. Batido de los bizcochos de almidón sin vidriado .....	420
429. Otra suerte de bizcochos secos .....	420
430. Mazapanes de dos pastas .....	421
431. Mazapanes secos .....	421
432. Mazapanes en almíbar .....	422
433. Bizcochillos secos .....	422
434. Otros bizcochos .....	422
435. Otros bizcochos .....	423
436. Bizcochos de harina de trigo y de arroz, todo revuelto ...	423
437. Una fruta de natas .....	424
438. Unas rebanadas de pan conservadas .....	424
439. Tabletas de masa .....	425
439.1. Primera forma .....	425
439.2. Segunda forma: con canela .....	426
440. Un plato de papín tostado con cañas y huevos mejidos y hojuelas .....	426
441. Perdices rellenas .....	426
442. Un plato de carnero adobado .....	427
443. Torreznos lampreados .....	427
444. Membrillos asados .....	428
444.1. Primera forma .....	428
444.2. Segunda forma .....	429

445. Cómo se han de aparar las aves en la cocina .....	429
445.1. Capón .....	429
445.2. Perdices .....	430
445.3. Palomas, gangas y pluvias .....	430
446. Cómo se han de aparar los pavos (gansos, avutardas, faisanes) .....	430
447. Corte de lechón .....	431
448. Cómo se aparar las liebres .....	431
MEMORIA DE CONSERVAS .....	432
449. Albérchigos .....	432
450. Duraznos .....	432
451. Melocotones .....	432
452. Bocados de durazno .....	433
453. Peras en almíbar .....	433
454. Cajas de perada .....	433
455. Toronjas .....	434
456. Limones ceutís .....	434
457. Raíz de borraja .....	435
458. Azúcar rosado colorado .....	435
459. Calabazate .....	436
460. Tallos de lechugas .....	436
461. Bocados de calabaza .....	436
462. Raíces de escorzonera .....	436
463. Peras secas cubiertas .....	437
464. Membrillos para mermelada .....	437
465. Diacitrón .....	437
MEMORIA DE JALEAS .....	438
466. Jalea de membrillo .....	438
467. Memoria de jalea de granadas .....	438
468. Memoria de la jalea de amacenas .....	439
469. Memoria de la jalea de agraz .....	439
470. Cuartos de membrillos .....	439
471. Carne de membrillos delicada .....	440
472. Ciruelas de Génova .....	440
473. Nueces en conserva .....	441
473.1. Primera forma .....	441
473.2. Segunda forma: con miel .....	441

474. Hinojo conservado .....	442
475. Carbonadillas de ternera estofadas .....	442
476. Un platillo de cabrito .....	443
477. Manjar blanco de pescado .....	443
477.1. Primera forma .....	443
477.2. Segunda forma: papín de arroz .....	444
478. Papín de harina de trigo .....	444
479. Pastelón de cidra verde .....	445
480. Una cazolilla de ave para enfermo .....	445
480.1. Primera forma .....	445
480.2. Segunda forma: en rosquillas .....	446
481. Palominos armados .....	447
481.1. Primera forma .....	447
481.2. Segunda forma: sin palominos .....	447
482. Platillo de asadurillas de cabrito .....	448
482.1. Primera forma .....	448
482.2. Segunda forma: pastelillos .....	448
482.3. Tercera forma: pastel en bote .....	448
482.4. Cuarta forma: pastel en bote .....	449
483. Cómo se aderezan los hígados de venado y de ternera ....	449
484. Manecillas de cabrito .....	449
484.1. Primera forma .....	449
484.2. Segunda forma: manecillas de cabrito en pastel .....	450
484.3. Tercera forma: manecillas de cordero en sopa dulce .....	450
485. Potaje de trigo .....	451
486. Colas de carnero con agraz .....	451
487. Una escudilla de almidón .....	452
488. Platillo de lechugas y otras yerbas .....	452
489. Huevos encañutados .....	453
490. Una empanada de pichones .....	453
491. Estocafix .....	453
492. Hongos .....	454
492.1. Primera forma .....	454
492.2. Segunda forma .....	454
493. Fruta de almendras .....	455
494. Salchichas .....	455
495. Sustancia asada .....	456

RELACIÓN DE ALGUNAS CANTIDADES PARA HACER TORTAS,	
HOJALDRES, COSTRADAS Y OTRAS COSAS .....	456
CÓMO SE MANEN LAS AVES EN DOS HORAS .....	457
496. Platillo de cardillos .....	458
497. Potaje de castañas .....	459
498. Cucharoncito .....	460
TABLA DE PESOS Y MEDIDAS .....	461
GLOSARIO .....	463
ILUSTRACIONES, TABLAS Y GRÁFICOS .....	505

## ESTUDIO PRELIMINAR

### 1. EL COCINERO DE SU MAJESTAD Y SU RECETARIO

Un libro de cocina se caracteriza, según sintetiza Nathalie Peyrebonne, por tres rasgos principales: alberga diferentes textos, fundamentalmente recetas; su texto es prescriptivo y por tanto incluye imperativos e infinitivos, un léxico claro y una disposición tipográfica particular; y, por último, no está destinado solo a ser leído, sino que «tiene que hacer efectiva la prescripción»<sup>1</sup>. Las tres características señaladas por la autora francesa se cumplen en este libro del cocinero real Francisco Martínez Montaña —Montaña en la primera edición—, publicado en 1611, convertido en uno de los referentes de la cocina española de los siglos XVII y XVIII, «auténtico revolucionario de la cocina española de corte»<sup>2</sup>, «modelo por excelencia de la alta cocina española»<sup>3</sup>. Dentro de la sistematización establecida por Pérez Samper para los recetarios de cocina de la España moderna —cortesanos, de confitería, femeninos y conventuales<sup>4</sup>—, el libro de Martínez Montaña sería un ejemplo característico de los primeros, sin olvidar la importancia que también da, como veremos,

<sup>1</sup> Peyrebonne, 2009, p. 487.

<sup>2</sup> Domingo, 1981, p. 33.

<sup>3</sup> Pérez Samper, 2019, p. 81.

<sup>4</sup> Pérez Samper, 2012a, p. 27, en donde da la debida importancia a los textos manuscritos. A estos se podrían añadir como complemento los tratados médicos (manuales y compendios generales de medicina, regimientos de salud o tratados sobre propiedades dietéticas de alimentos y otros de carácter mixto), como ha señalado y descrito Eberenz, 2018, p. 1077.



a la confitería. En él, como recetario cortesano, tal y como explica Pérez Samper, quedaría reflejado el modo de alimentarse de una minoría; incluía muchos productos, algunos muy caros; las elaboraciones eran costosas y las presentaciones, espectaculares<sup>5</sup>.

La obra de Montíño no era, sin embargo, la primera. La importancia y el esplendor de la cocina de la Corona de Aragón de los siglos xiv y xv tiene su culminación en la modernidad temprana con el libro de Ruperto Nola (Mestre Robert), *Llibre de Coch*, publicado en catalán en 1520, en Barcelona, y en castellano, en Toledo, en 1525, aunque probablemente escrito años antes, y dedicado al rey Fernando I de Nápoles a quien habría servido como cocinero. Tras el dominio catalán, la importancia de la corte de los Austrias influiría gracias a la obra de Diego Granado y su *Libro del arte de cocina* (1599) —si bien gran parte de su recetario es una traducción y copia de las obras de Nola y del italiano Scappi—, y especialmente a través del *Arte de Cocina* de Martínez Montíño de 1611, objeto de nuestra edición<sup>6</sup>.

Poco sabemos de Francisco Martínez Montíño, el «cocinero aristocrático» como lo llama Emilia Pardo Bazán<sup>7</sup>. Los autores vienen a suponer que era de origen gallego, nacido entre 1540 y 1545<sup>8</sup>. A partir de los datos que él mismo aporta en la obra, seguramente comenzó a trabajar en las cocinas de galopín y de ayudante de cocinero cuando Juana de Austria, hermana de Felipe II, casada con don Juan Manuel, heredero del trono de Portugal, quedó viuda<sup>9</sup> y regresó a España en 1554, tras dar a luz a su hijo, el futuro rey Don Sebastián. En la corte hispánica, y ante la ausencia primero del emperador, su padre, y la de su hermano, el príncipe Felipe, luego rey, doña Juana ejerció de regente de la monarquía hasta 1559. Durante esos cinco años Montíño sirvió en sus cocinas en un ambiente profesional en donde seguramente recibió la influencia portuguesa que se vislumbra en algunas de sus recetas. Al volver Felipe II a la península, doña Juana ingresó en el convento de las Descalzas Reales que ella misma había fundado en 1557. En 1559 Montíño habría comenzado a trabajar para Felipe II como ayudante de

<sup>5</sup> Pérez Samper, 2019, p. 78.

<sup>6</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 24.

<sup>7</sup> Pardo Bazán, 2012, p. 43.

<sup>8</sup> Fernández de la Cigüña Fraga, 2010.

<sup>9</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 19.

cocina<sup>10</sup>. Según los datos que barajan Pérez Samper y Nadeau, entró al servicio del futuro Felipe III en 1585<sup>11</sup>. Para 1611, fecha de la edición de su libro, era ya el cocinero mayor del rey. También trabajó para Felipe IV como cocinero de servilleta, el segundo en jerarquía tras el cocinero mayor, hasta su retiro en 1629<sup>12</sup>, aunque conservó los gajes de su oficio hasta su muerte el 20 de septiembre de 1633<sup>13</sup>. Esto datos aparecen en el «Expediente Martínez Montaña» de Archivo General de Palacio, Caja 634-56, que incluye dos memoriales en los que Montaña, tras hacer un repaso a sus largos servicios en palacio, solicitaba mercedes para sus hijos<sup>14</sup>.

La primera edición de su obra, en 1611 —y que al parecer, según la licencia real iba a titularse *De la manera que se habían de aderezar las cosas de comida*—, dio lugar a numerosas reimpresiones<sup>15</sup>, ocho en el siglo XVII, doce en el siglo XVIII y al menos cuatro en el XIX:

1.	Madrid, Luis Sánchez, 1611
2.	Madrid, Juan de la Cuesta, 1617
3.	Madrid, Viuda de Alonso Martín, 1623
4.	Madrid, Viuda de Luis Sanchez, 1628
5.	Alcalá, Antonio Vázquez, 1637
6.	Madrid, Imprenta de María Quiñones, 1653
7.	Madrid, José Fernández de Buendía, 1662
8.	Madrid, Viuda de Francisco Nieto, 1674
9.	Madrid, Julián de Paredes, 1676
10.	Valencia, Imprenta de Francisco Mestre, 1705
11.	Pamplona, Imprenta de Francisco Picart, 1715
12.	Madrid, Imprenta de Juan de Ariztia, 1725

<sup>10</sup> Fernández de la Cigona Fraga, 2010, p. 83; Pérez Samper, 2014, p. 342. Sobre las posibles etapas de formación y ascenso de un cocinero en la corte en Allard, 1988, pp. 182-183.

<sup>11</sup> Pérez Samper, 1998b, pp. 29-30 y 2014, p. 342; Nadeau, 2010, p. 243 y 2015, p. 33.

<sup>12</sup> Pérez Samper, 1998b, pp. 29-30; Nadeau, 2010, p. 243 y 2015, p. 33. Para Simón Palmer, 1997, p. 95, sin embargo, el cocinero mayor o *de servilleta* es el mismo, y ocupaba la cima de la jerarquía de la cocina

<sup>13</sup> Pérez Samper, 2014, p. 343. Tuvo al menos un hijo, Damián Martínez, que fue nombrado portero de cámara y después ayuda de la furriera.

<sup>14</sup> Simón Palmer, 1982 y 1997.

<sup>15</sup> Ver también Notaker, 2010, pp. 355-358.

13.	Madrid, a costa de doña Paula Alonso y Padilla y de D. Pedro José Alonso y Padilla, 1728
14.	Barcelona, José Cormellas, 1732
15.	Barcelona, Imprenta de Carlos Sopera y Jaime Osset, s.a. (1754)
16.	Madrid, Doña Juliana Carrasco (viuda de Juan Muñoz), 1760
17.	Barcelona, Imprenta de María Ángela Martí viuda, 1763
18.	Madrid, Imprenta de Pantaleón Aznar, 1778
19.	Madrid, José Doblado, 1790
20.	Madrid, Imprenta de don José Doblado, 1797
21.	Madrid, Imprenta de Barco, 1800
22.	Barcelona, Juan Francisco Piferrer, 1807
23.	Madrid, Imprenta de don José Doblado, 1809
24.	Madrid, Viuda de Barco López, 1822
25.	Barcelona, Impr. Sierra y Martí, 1823

Como se ha señalado, hasta la publicación de la obra de Montañón había sido el libro de Ruperto de Nola, *Libro de cocina* o bien *Libro de guisados, manjares y potajes o libro de cocina*, el que más ediciones había tenido, 13 en castellano [1525, 1529 (2), 1538, 1543, 1544, 1549, 1556, 1560, 1562?, 1568, 1577 (2)] y 9 en catalán, *Llibre de coch*, la lengua original del volumen (entre 1518 y 1578), a lo que había que sumar a otros autores, como la traducción del *Libro de los secretos*, de Alessio Piemontese (1570), *Los cuatro libros del arte de la confitería*, de Miguel de Baeza (1592), las tres ediciones del *Libro del arte de cocina* de Diego Granado (1599, 1609, 1614), y el *Libro del arte de cocina* de Domingo Hernández Maceras (1607)<sup>16</sup>. Sin duda, otras obras influyeron en las aspiraciones editoriales de Martínez Montañón, especialmente el monumental y revolucionario libro de recetas de Bartolomeo Scappi, *Opera ell'arte del cucinare* (1570),

<sup>16</sup> Los datos en Notaker, 2010, caps. 1 y 13. No obstante, en comparación con el despliegue de títulos de obras en lengua inglesa o francesa y los criterios para su selección nos hacen dudar de que sea ni mucho menos, completa. Ver también Nadeau, 2010, pp. 237-239 y 2015, capítulo 1. Sobre los recetarios del Renacimiento y el Barroco en España, Allard, 1988, pp. 180 y ss., Luján, 1989, p. 104, Moyano Andrés, 2010, Pérez Samper, 2004, pp. 103 y ss y 2019, pp. 71 y ss.

de gran incidencia en la obra de Granado<sup>17</sup> y en otros autores, pues no en vano es considerado como uno de los libros que puso las bases del nacimiento de la cocina moderna<sup>18</sup>.

De hecho, a pesar de sus duras críticas hacia el libro de Granado, al que nunca menciona por su nombre —«solo uno [libro] he visto y, tan errado, que basta para echar a perder a quien usare dél, y compuesto por un oficial que casi no es conocido en esta corte»—, Montañó comparte recetas con él. Aunque para Nadeau, si Granado fue quien trajo las recetas italianas a España, Martínez Montañó incorporó la influencia francesa y portuguesa a la cocina real<sup>19</sup>, gracias, por ejemplo, al peso del recetario manuscrito portugués del siglo XVI conocido como *O «Livro de cozinha» da infanta D. Maria de Portugal*, del que podría haber conocido su contenido gracias a los cocineros portugueses que trabajaron para la casa real<sup>20</sup>.

Montañó, preocupado por la falta de publicaciones de cocina, «no haber libros por donde se puedan guiar los que sirven el oficio de la cocina y que todo se encarga a la memoria», dirige su obra a un público muy amplio de aprendices, mancebos, mujeres, oficiales de cocina, con la intención de formar cocineros<sup>21</sup>:

Y lo que me ha dado ánimo para escribir es haber servido tantos años al rey nuestro señor y habérseme encargado las mayores cosas que se han ofrecido en el palacio real de mi arte, con satisfacción de mis mayores, y por ser yo muy inclinado a enseñar, porque he hecho grandes oficiales de mi mano. Y así, espero en Dios que con solo este poco de trabajo que he tomado en escribir este librito, tengo de hacer oficiales con pocos principios que tengan.

El influjo de Martínez Montañó se extiende también a otros campos. De hecho, consta como autoridad en el primer *Diccionario* de la *Academia* que utiliza su *Arte de cocina* para ilustrar con ejemplos la definición

<sup>17</sup> Nadeau, 2010, pp. 240-241, lo que sirve a la autora para rechazar la acusación de plagio de Granado, que copia, pero también interpreta, cambia y aporta novedades y ayuda a introducir en España las novedades del lombardo, y para hacer mención del eclecticismo y de la imitación habitual entre los escritores de época, como la influencia del *Arte Cisoria* de Enrique de Villena en la alabada obra de Nola.

<sup>18</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 25.

<sup>19</sup> Nadeau, 2010, p. 243 y 2015, p. 34.

<sup>20</sup> Al respecto, Pérez Samper, 1998a, p. 260.

<sup>21</sup> Nadeau, 2016, p. 298; Pérez Samper, 2104, p. 351.

de palabras como *almojábana*, *artaleta*, *borracho* (*sopa borracha*), *carbonadilla*, *cazuela*, *cazuela moxí*, *cenicero*, *chorcha*, *chuleta*, *conservar*, *costrada*, *filete*, *fillos*, *flaón*, *fricasea*, *hojaldrado*, *hojaldre*, *huevos*, *ñoclos*, *oruga*, *panetela*, *pica-toste*, *prestiños*, *rebanadilla*, *rellenar*, *relleno*, *riñonada*, *rollo*, *salpimentado sar-tenada*, *sisón*, *sobado*, *sobar*, *solomillo*, *sopa*, *sopilla*, *tableta*, *tallarín* y *vuelta*<sup>22</sup>.

Ya en el XIX, y como anécdota, Martínez Montiño se convirtió en protagonista de una de las novelas del escritor sevillano Manuel Fernández y González, *El cocinero de su majestad: memorias del tiempo de Felipe III* (1857).



Retrato imaginario de Francisco Martínez Montiño incluido en la novela de Fernández y González, Manuel, *El cocinero de su majestad: memorias del tiempo de Felipe III*, París, Administración del Correo de Ultramar, 1865, pp. 40-41.

El libro, en su primera edición, presenta en su portada un grabado con la divisa *VIGILI LABORE* («Con atento esfuerzo»), que fue utilizada en otros libros publicados por el impresor Luis Sánchez<sup>23</sup> (así en la *Silva*

<sup>22</sup> Ver al respecto el artículo de Torres Martínez, 2014.

<sup>23</sup> Como apunta Pérez Pastor en la introducción de su *Bibliografía madrileña*, p. XXVIII, Sánchez «empezó a usar en 1595 la marca que más veces empleó, y que representa una mano abierta y en la punta de cada dedo un ojo, y por leyenda *Vigili labore*. Esta misma marca se utilizó en 1598 para uno de los grabados de los *Discursos* del Dr. Pérez Herrera, con la particularidad de que en unos ejemplarse se conserva íntegro dicho grabado y en otros falta la leyenda». También en Montañez Matilla, 1951, pp. 313-318.

de varia lección, de Pedro Mejía publicado en 1602; en la *Coronica del esforzado príncipe y capitán Jorge Castrioto, rey de Epiro o Albania*, de Juan Ochoa de Lasalde, en 1597, *Vida y hechos de Pío V*, de Antonio de Fuenmayor, en 1595, *Método de la colección y reposición de las medicinas simples*, de Luis de Oviedo, de 1595; *Prima pars commentariorum in primas triginta et octo leges Tauri*, de Tello Fernández, de 1595; y en el interior de la obra *Discursos de amparo de los legítimos pobres*, de Cristóbal Pérez de Herrera, de 1598, fol. 62r).

Montiño, aunque intenta seguir un cierto orden en la estructura del recetario, a la manera de sus antecesores Nola, Granado o Scappi, muy pronto, sin embargo, se desordena. En efecto, tras un breve prólogo en el que advierte al lector de sus objetivos, propone un listado de banquetes para diferentes épocas del año (Navidad, mayor, septiembre, merienda), tras ofrecer una serie de consejos sobre la limpieza de la cocina y el modo de servir. A partir de ahí incluye un conjunto de recetas, cada una de ellas encabezada por su título que, si bien en un principio mantiene cierto orden (asados, sopas y migas, «cosas de masa», hojaldres y pasteles), en un determinado momento se convierte en una desordenada aportación, a manera de añadidos improvisados, en donde pasa por recetas de jabalí, venado, vaca y ternera, vuelve de nuevo a las masas, añade legumbres y verduras, pescados, de nuevo pasteles rellenos, huevos, otra vez asados de carne, otra vez tortas y masas, para regresar de nuevo a los asados, la inclusión de recetas de conservas de frutas y verduras, jaleas, etc. Ofrece, finalmente, la sugerencia de medidas para la elaboración de tortas y hojaldres. Un recetario desordenado, a veces precipitado, que parece hecho sobre la marcha, que tiene muy poco que ver con la organización cuidada de los libros de Nola, Scappi o Granado. Sin embargo, y a pesar de esta deficiencia, el libro de Martínez Montiño es una propuesta muy atractiva de cocina cortesana y nos ofrece datos de gran interés para conocer el mundo de la cocina real y aristocrática del siglo XVII español, sus oficios, sus ingredientes, espacios, utensilios, y sus ideas e innovaciones.

## 2. LA IMAGEN DE LOS COCINEROS: ICONOS DEL PRESTIGIO, INDUCTORES DEL PECADO



*Escena de cocina (detalle) (c. 1610-1625),  
Anónimo (Museum Boijmans Van Beuningen)*

Es muy celebrada una cuenta que este filósofo hacía desta manera. Al cocinero darás de salario diez doblas, al médico una; al adulador y lisonjero diez marcos, al consejero humo; a la ramera un marco, al filósofo un ardite. Esto decía notando la locura y vanidad de los hombres, que hacen grandes y sobrados gastos en las cosas poco necesarias y torpes y en las honestas y muy necesarias son muy escasos y miserables<sup>24</sup>.

Los cocineros<sup>25</sup>, esos personajes al servicio de reyes y nobles fueron los autores de los primeros recetarios<sup>26</sup>. Gracias a ello, el oficio logró, al menos en algunos casos, pasar de ser considerado el de un mero artesano, o incluso una actividad de escasa relevancia, al de un profesional de prestigio que servía como uno de los elementos que daba lustre al poder regio y señorial<sup>27</sup>. A finales del siglo XVI en la Casa del Rey había un cocinero de la servilleta y cuatro ayudas, entre otros oficiales, a los que había que sumar los de la Casa de la Reina<sup>28</sup>.

<sup>24</sup> Erasmo, *Apothegmas*, fol. 274v.

<sup>25</sup> Menos noticias tenemos sobre la presencia de cocineras, aunque tenemos algún dato de su presencia en la Casa de la reina, Simón Palmer, 2006, pp. 261-262.

<sup>26</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 19.

<sup>27</sup> Serrano Larráyo, 2008, pp. 358-359. Algo que, ni muchos menos, debe atribuirse en exclusiva al siglo XVIII que, para algunos autores, fue el momento en el que los cocineros, especialmente los franceses, reivindicaron la dignidad de su profesión, según Sgorbati Bosi, 2018, p. 10.

<sup>28</sup> Pérez Samper, 2014, pp. 339 y 341. También sobre los oficios de boca de la casa real, Martínez Millán y Hortal Muñoz, 2015 y Labrador Arroyo, 2013.

Estimamos que una parte importante del prestigio de la figura del cocinero real, y por extensión de los de las casas de la aristocracia, nace de su papel como servidor leal y fiel, atento siempre a los gustos de su señor en la salud y en la enfermedad. Lo apuntaba el catalán Ruperto de Nola en el prólogo de su libro, cuando ante la petición del rey para que escribiera el libro afirma:

Dios me es testigo que la mayor lástima que deste mundo me llevaría sería pensar que, faltando mi persona en vuestra casa y servicio, sería harto desconcierto para el regimiento de vuestra orden y vida, que pues que haya otros mayores oficiales en mi oficio que yo y de más habilidad, ninguno por experiencia y uso y crianza sabrá los apetitos y viandas y guisados que son más agradables al gusto de vuestra voluntad como yo, que lo sé por la práctica de tantos años, así en tiempo de la próspera salud de vuestra real persona, como en el tiempo de vuestras enfermedades; y por esto sentiría más este dolor que la misma muerte por el mucho amor que tengo al servicio de vuestra majestad<sup>29</sup>.

De esta forma, Nola esbozaba lo que, a su modo de ver, tenía que ser un cocinero. Los criados de los señores, incluido el cocinero, debían «ser apartados de vicios [...], y devotos y sufridos y callados y secretos, apartados de envidias y de maldecir y de malicias; han de ser humildes, graciosos, bien criados, castos, no tener enemistad con nadie, antes holgarse del bien que su señor hace a los otros y besarle la mano por ello<sup>30</sup>. Y tras repasar los oficios de la casa, resumía así las virtudes y también cuál debía ser la actitud hacia el cocinero:

Del cocinero ya se dijo en los capítulos pasados que es oficio de grandísima confianza. Y debe ser muy bien tratado y hechas ayudas de costa y mercedes porque sirva con amor. Ha de ser hombre aposentado y primero que ningún oficio de la casa. Él y la despensa ha de ser muy limpio y paciente<sup>31</sup>.

<sup>29</sup> Nola, *Libro de guisados*, fol. Ir. En esta vocación de servicio insistirá en su introducción: «esta es la principal cosa que ha de tener el que ha de servir a cualquier persona de grande o mediano o de menor estado o de cualquier condición que sea, y ha de ser el servicio con mucho amor y fidelidad» (fol. IIv).

<sup>30</sup> Nola, *Libro de guisados*, fol. IIIr.

<sup>31</sup> Nola, *Libro de guisados*, fol. XIV. Texto que copiará literalmente Granado, *Libro del arte de cocina*, fols. 4v-5r.



Estas virtudes, técnicas y morales al mismo tiempo, fueron también apreciadas por el maestro Bartolomeo Scappi en *Del arte de cocinar* (1570). En su libro primero, capítulo primero, titulado «De las capacidades que debe reunir el maestro cocinero» —el «mastro cuoco»— resumía en dos palabras las principales virtudes de un profesional: «juicioso y práctico». Entendido como oficio que se va aprendiendo con el tiempo, Scappi apreciaba especialmente que el cocinero conociese en profundidad los ingredientes, los productos (carnes, pescados, etc.), cómo cortarlos, las piezas «más apropiadas para asar, hervir», las especias, la forma de preparar las salsas, los tiempos necesarios para su preparación y su conservación. Además, estaba obligado a saber organizar «banquetes suntuosos». Otras virtudes como la limpieza, la paciencia, la sobriedad, la humildad, la amabilidad o la imprescindible sensatez, debían formar parte de la esencia de cualquier profesional de la cocina. Todo encaminado, como había apuntado Nola, a preservar el honor y prestigio de su amo, a quien tenía que conocer en profundidad y adaptarse a sus gustos<sup>32</sup>.

En la estela de Nola o Scappi, los cocineros españoles de finales del xvi y comienzos del xvii, como Diego Granado o nuestro autor<sup>33</sup>, también reflexionaron sobre su oficio; pero solo es Martínez Montañón quien, de manera más personal, se preocupó por fijar una imagen del cocinero:

Procúrese que sean de buena disposición, liberales, de buen rostro y que presuman de galanes, que con eso andarán limpios y lo serán en su oficio, que los otros, por ser pesados, tienen pereza y nunca hacen cosa buena. Que el oficio de la cocina, aunque parece que es cosa fácil, no es sino muy dificultoso, porque hay tantas cosas que hacer y cada cosa tiene su punto y todo se ha de encarar a la memoria. Que los boticarios y los médicos y letrados, cuando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros salen della con facilidad. Y por eso digo que la gente de la cocina ha de ser de buen talle y disposición y entendimiento.

Otro tratadista, Yelgo de Vázquez, probablemente un noble, autor de una obra de referencia sobre el servicio de los príncipes, destacaba la importancia del cocinero para el señor «pues es de quien cuelga el regalo del sustento del suyo»<sup>34</sup>. El cocinero «que guisa a gusto y regalado se ha

<sup>32</sup> Scappi, *Del arte de cocinar*, pp. 68-70.

<sup>33</sup> Las reflexiones de Montañón sobre su oficio las recogen entre otros Simón Palmer, 2006, p. 256.

<sup>34</sup> Sobre el *Estilo de servir a príncipes* (1614) de Yelgo de Vázquez, Pérez Samper, 2000-2001 y 2019, pp. 89-92.

de estimar, ya que no se le satisfaga con dinero<sup>35</sup>, satisfágase con buenas palabras y amorosas, dichas de manera que entienda que le quieren bien, y así con él, como con todos los criados que en teniendo un criado a gusto, estimarle como a criado honrado»<sup>36</sup>. Y aprovechaba para hablar bien de su figura:

Hame parecido favorecer aquí al cocinero, por merecerlo y ser hombres tan humildes que en la casa no hablan sino en su cocina y no se meten en otras pretensiones, sino pretendiendo siempre ser el mejor maestro para dar gusto a su amo, que desta manera viene a valer y a ser estimado de cualquier señor, y para eso sirven, para que los honren<sup>37</sup>.

Y por eso recomendaba hacer lo posible para conservarlo:

El cocinero no pretende otra cosa sino acertar a dar gusto a su amo y con saber qué le quiere bien el señor y que el mayordomo es su amigo, está contento y se estará toda la vida en casa<sup>38</sup>.

¿Cuáles eran las obligaciones de un buen cocinero? Una obvia, saber cocinar para dar gusto a su señor, tal y como lo habían recalcado también Nola, Scappi o Martínez Montaña:

Ha de ser el cocinero hombre que sepa muchos guisados y regalados [...] por si el señor pierde la gana del comer las buenas sazones de los guisados, sus invenciones, se le abra la gana y lo que guisare sea con mucha limpieza y enseñársela a los galopines de la cocina, y no consentir que ninguno llegue con las manos a lo que está guisado, porque, aunque es verdad que como ayudan no pueden dejar de llegar, pero entiéndese para pelar o cortar o tener o asar o perdigar, pero después de asado o guisado echarlos fuera que no lo vena de sus ojos, y más si es asqueroso, que no se lava las manos sino cuando friega las ollas y los demás aderezos, y aun entonces no se las lava, si no se las deja llenas de grasa, porque dicen ellos que el que anda más sucio, ese es mejor mozo de cocina. Y así, será bien que el cocinero los eche fuera<sup>39</sup>.

<sup>35</sup> Como recuerda Simón Palmer, 2006, p. 257 los datos demuestran que la situación económica de estos profesionales no era boyante: no siempre cobraron su salario y sus testamentos demuestran que muchos estaban endeudados.

<sup>36</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fols. 140v-141r.

<sup>37</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fol. 141r.

<sup>38</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fol. 141v.

<sup>39</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fol. 145r-145v.

Ha de ser el cocinero muy liberal, que lo que tomare entre manos tan presto como lo tome sea aderezado, no ser flemático, porque matará al vee-dor y mayordomo. Y el cocinero que se preciare de su oficio ha de saber muchos guisados para diferenciar que es mucha galantería del cocinero y cobra fama, como el doctor, que tiene mucha medecina, que tiniendo necesidad el enfermo le aplica sesenta medecinas en una hora [...] Y así el co-cinero no se ha contentar con saber guisar un cocido y un carnero verde y un asado sino mil platos si mil le pidieren, como suele suceder que el señor quiere convidar a otros o casar un hijo. Y quedaríades afrentado si al tiempo de la ocasión fuese menester buscar de fuera quien aderezase la comida. Y el que fuere buen oficial de cocina ha de saber aderezar los guisados<sup>40</sup>.

De hecho, el capítulo XIX es toda una relación de guisados que debía conocer un buen oficial de cocina, que son, como señala tomados de los libros de Granado y Scappi (al que llama «Caspi»):

estudiar en Granado o en Bartolomé Caspi, que son dos libros muy cu-riosos, Granado en español y Caspi en italiano, y allí está como se ha de guisar todo lo sobredicho arriba, dando entera sazón a cada diferencia de guisado o conservas. Estos dos libros que dan entera razón del guisar, y como se llaman de cocina, ninguno del arte deje de regirse por cualquier dellos, el español para español, el italiano para italiano<sup>41</sup>.

Ahora bien, si los propios cocineros más prestigiosos tenían claras las características de un buen profesional, paralelamente eran contemplados por otros de dos maneras diferentes que servían también para criticar-los: bien, conforme a lo que hemos visto hasta ahora, como un símbolo del prestigio social y de la riqueza de un señor, en lo que interpretan como una decadencia de las costumbres; bien como un peligro social, en cuanto que incitadores del pecado de la gula y de la glotonería<sup>42</sup>.

<sup>40</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fol. 146r-146v.

<sup>41</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fol. 153v.

<sup>42</sup> Al respecto ver Campbel, 2017, pp. 160-163; Simón Palmer, 2006, p. 256.



*Gula*, en *Los pecados capitales* de Jacques Callot (c. 1619-1621)  
(Biblioteca Nacional de España, INVENT/29722)

En el primer caso son de gran valor las palabras de Antonio de Guevara en su *Aviso de privados*,

porque los señores, a cuya mesa comen, sienten por afrenta si sus convidados no loan los manjares que les dan y aun a los oficiales que los guisan. El que se abate a comer a mesa ajena, aunque sepa que dice mentira, es obligado de loar a los señores de magnánimos y a sus oficiales de muy curiosos. No inmérito decimos que alguna alabanza ha de ir envuelta con alguna mentira, pues vemos que algunas mesas de señores tan mal proveídas que las comidas que allí dan más son para víspera de purga que no para día de Pascua. No sin causa decimos que quieren los señores que les loen sus oficiales, porque ellos siempre eligen por contador al más agudo, por tesorero al más fiel, por veedor al más experto, por dispensero al más entretenido, por botiller al más cuidadoso, por camarero al más secreto, por secretario al más cuerdo, por capellán al más simple y por cocinero al más curioso. Más vanagloria toman señores, ay, de tener un gran cocinero en su cocina que de tener un valeroso alcaide en su fortaleza<sup>43</sup>.

<sup>43</sup> Guevara, *Aviso de privados*, fols. 62v-63r.

Y señalaba más adelante, con sorna:

Hay ya inventadas tantas maneras en el aderezar de comer y sacadas de nuevo tantas variedades en el vestir que hay ya cátedras y catedráticos de sastres y cocineros<sup>44</sup>.

Este prestigio del oficio se puede deducir también de otros trabajos. Lope de Deza, en el *Gobierno político de agricultura* (1618) se lamentaba, siguiendo a Séneca: «Y de esto no te maravilles, si contares los cocineros, ¡qué soledad hay en las escuelas de Retórica y Filosofía y qué celebres y frecuentadas están las cocinas y con qué de juventud. Buen Dios, ¡y qué de hombres tiene ocupados el vientre de un hombre!»<sup>45</sup>.

También González de Oviedo, en sus *Quinquagenas* (1555) sobre la nobleza de España, relata, con sabor amargo, el prestigio alcanzado por los cocineros entre la nobleza:

el día de hoy o tiempo presente, como la gula está favorecida, se hace mucho caso del cocinero, e le pagan bien, e cada señor se prescia de tener muy buen cocinero; y en especial las mujeres principales tienen mucho aviso en eso que toca a la cocina e despensa<sup>46</sup>.

La opinión del humanista Alfonso García Matamoros es muy similar, cuando se quejaba del poco valor que se daba a los preceptores de los jóvenes nobles: «prefiero mi escondrijo en estos cuchitriles de los estudios a vivir ostentosamente en los espléndidos palacios de los ricos, donde se tiene en mayor estima a los palafraneros que los oradores y se mima a los cocineros»<sup>47</sup>. Cristóbal Suárez de Figueroa en *El pasajero* (1617), al defender la política de Juliano Apóstata por desterrar a los cocineros de su corte, así como la virtud de la templanza, se lamentaba del alto valor y consideración que se daba a los cocineros en su época:

Esto se ajusta maravillosamente con lo que corre en los tiempos presentes, en que tanto privan despensas y figones. Mas ¿qué se puede esperar de brutos que tienen puesta su felicidad en el vientre? Hácese ahora tan particular alarde de glotonería que los ministros del gusto osan sacar a luz obras doctísimas de cocina, vendiéndolas con gran reputación de su habilidad.

<sup>44</sup> Guevara, *Aviso de privados*, fol. 67r. Un análisis sobre la relación de la obra de Guevara y la alimentación en Pérez Samper, 2012b.

<sup>45</sup> Deza, *Gobierno político de agricultura*, fol. 25v.

<sup>46</sup> González de Oviedo, *Las quinquagenas*, p. 208.

<sup>47</sup> Cit. por García Cárcel, 1988, p. 329.

«No os maravilléis (dice Séneca), hayan y reinen tantas enfermedades en el mundo habiendo tantos cocineros en todas partes»<sup>48</sup>.

Los excesos del cocinero iban parejos a la ostentación de la que querían hacer gala sus señores conformes en asentar su propio prestigio social<sup>49</sup>.

Muy pocas veces aparece el cocinero como un personaje virtuoso, como un tal Esteban, que trabajaba en casa de la familia de San Teodoro archimandrita,

muy hábil en su oficio y aderezaba muchos y delicados manjares para los que se hospedaban en su casa; y era de tan buena vida que todos los dineros que podía haber así de su ama como de sus huéspedes daba a las iglesias, y a las mañanas y a la tarde estaba ocupado en oración. Y en los sanctos días de Cuaresma aunque trataba y servía tantas diferencias de comidas, no comía en todo el día sino un poco de pan y agua<sup>50</sup>.

De hecho, tradicionalmente, el cocinero era identificado, moralmente, como el responsable de uno de los pecados capitales, la gula:

Los ministros de la gula son infinitos y tiene muchos ayudantes y aprendices, como son cocineros, conserveros, confiteros, figones, alojeros, suplicacioneros y otros así, que ya han sacado a luz libros de sus viciosas y superfluas artes, en desprecio de las buenas costumbres antiguas españolas en asolamiento de las haciendas y patrimonios y en notable perjuicio de la vida y salud humana<sup>51</sup>.

En las *Morales* del papa San Gregorio, cuando se habla de la gula se asocia esta con los cocineros:

en la victoria de Nabuzardan, capitán de Nabuchodonosor se escribe: «El príncipe de los cocineros destruyó los muros de Jerusalén». ¿Qué significa la escritura por los muros de Jerusalén sino las virtudes del alma, la cual se endereza a la visión de la paz eterna? ¿Qué es significado por el príncipe de los cocineros sino el vientre al cual ellos sirven con diligentísimo cuidado? Pues este destruye los muros de Jerusalén, porque cuando el vientre no es puesto en abstinencia pierde las virtudes del alma<sup>52</sup>.

<sup>48</sup> Suárez de Figueroa, *El pasajero*, fol. 411r-411v.

<sup>49</sup> Guerreiro, 1984, pp. 166-167.

<sup>50</sup> Sanctoro, *La hagiografía*, fol. 284r.

<sup>51</sup> Deza, *Gobierno de agricultura*, fols. 24v-25r.

<sup>52</sup> *Las morales de Sant Gregorio*, fol. CLXXVIIIr. El ejemplo de Nabuzardán, príncipe de los cocineros también en Guevara, *Oratorio de religiosos*, fols. 135r-136r.

En consecuencia, se exigía a los cocineros moderación, como hace Francisco Escrivá:

El panadero por su orden a cada uno de los que están sentados a la mesa pone un pan y el cocinero pone un vaso o plato con un manjar solo. La abundancia y diversidad de manjares ha sido invención del demonio: él es el Nabuzerdán y el cocinero mayor de la gula. Y así cuando tentó a Cristo no le dijo «di que estas piedras se hagan pan», sino *Dic ut lapides isti panes fiant*, «di que estas piedras se hagan panes». Y, por el contrario, respondiéndole el Señor le dijo: *Non in solo pane vivit homo*, «No vive el hombre con solo el pan», no es solo el manjar el que puede dar vida al hombre. El demonio habló en plural y el Señor, en singular, dando a entender que solo un manjar basta para sustentar al hombre: *Porro vnum est necessarium*, un solo manjar es necesario. Y más conviniente a la salud y a la vida, a la salud y vida del cuerpo y del alma<sup>53</sup>.

Y la misma desconfianza hacia los cocineros mostraba el canónigo Fernández Navarrete en el «Discurso XXXVI. De los gastos en las comidas» de su *Conservación de monarquías*:

Y crean, los que son inclinados a demasía de regalos, que Nabuzardán, cocinero mayor, fue quien puso fuego a la ciudad de Jerusalén y a su templo, y que los cocineros son los que abrasan las haciendas, y aun quizá, las conciencias<sup>54</sup>.

Sin embargo, esto no ocurría en la realidad diaria: un banquete no podía ser considerado como tal si no pasaba «a lo menos de seis o siete manjares la comida», con el consiguiente dispendio:

Qué cosa es ver dos o tres días antes la casa do el banquete se ha de hacer avisando a los cocineros, apercibiendo a los maestresalas, amenazando a los pajes, ordenando los manjares, visitando los botilleros, aparejando los aparadores y probando los vinos. Por manera que ojalá la mitad de la solicitud que ponen cuando han de banquetear pusiesen cuando se han de ir a confesar. Después de pasado el banquete, pregunto ahora yo, qué es lo que queda. Lo que queda es: los dueños develados, los maestresalas cansados, los cocineros molidos, la casa sucia, la ropa grasienta y alguna pieza de plata hurtada y que más es que algunas veces queda el huésped despedido de la gran costa y los convidados aun van descontentos de la comida<sup>55</sup>.

<sup>53</sup> Escrivá, *Discursos de los estados*, p. 627.

<sup>54</sup> Fernández Navarrete, *Conservación de monarquías*, p. 250.

<sup>55</sup> Guevara, *Aviso de privados*, fol. 146r.

No en vano, por la ley Ancia se ordenó a los romanos «que depren-  
diesen todos los oficios excepto el oficio de cocineros, porque según  
decían ellos, en las casas do había cocineros hacían a las personas pobres,  
a los cuerpos enfermos, a los ánimos viciosos y a todos golosos»<sup>56</sup>.

Esta idea de criticar a los cocineros por los manjares que preparaban  
por ser un peligro para la salud, por alentar una tentación (no en vano  
Aristóteles lo calificaba de «arte de deleite») para caer en el pecado de  
la gula o por los gastos desordenados, se repite una y otra vez, como en  
los *Coloquios de Palatino y Pinciano* de Juan de Arce y Otálora (c. 1550)  
(I, pp. 357, 397, 399, 400) (CORDE); o Pedro de Ribadeneira, en su *Trata-  
do de la religión y virtudes que debe tener el príncipe cristiano para gobernar sus  
estados* (1595) (párrafo 31) (CORDE).

No falta tampoco la identificación del cocinero con el personaje que  
se enriquece rápidamente, gracias a los excesivos gastos y al derroche  
en las comidas, circunstancia que aprovechaba para robar a sus amos.  
Imagen de un cocinero que servía de excusa para la crítica a los com-  
portamientos de la sociedad contemporánea, de los excesos de señores  
y caballeros, como hará Mateo Alemán en su *Guzmán*<sup>57</sup>. Lo apuntaba  
el autor lojeño Yelgo de Vázquez en 1614 en los consejos que daba al  
oficio de veedor para hacer frente a algunas «bellaquerías»:

El veedor ha de estar con mucho cuidado mirando lo qué se gasta de re-  
caudo en cada plato, y de manera que no le engañe el cocinero, porque si se  
descuida tantico la ha de mamar el veedor, porque los cocineros, en esto de  
arañar son más diestros que raposos, y es menester vivir con cuidado, por-  
que en faltando, cuando llegue la hora de comer tendrá la mitad apartado,  
como dice Guzmán de Alfarache, y mirar que si un plato se puede aderezar  
con media libra de azúcar que no lleve el cocinero una, y si es menester un  
cuarterón de miel, no le dé una libra, entendiéndose que todos los aderezos  
que fueren menester para los platos del género que fuere no le dé al coci-  
nero más del tercio de lo que pidiere<sup>58</sup>.

Esta preocupación por el despilfarro no será ajena a Martínez Mon-  
tiño que, en dos ocasiones, en sus primeras páginas, advierte a sus co-  
legas de este peligro<sup>59</sup>. Una de las más duras críticas de Montaña hacia

<sup>56</sup> Guevara, *Aviso de privados*, fol. 149v.

<sup>57</sup> Guerreiro, 1984.

<sup>58</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fol. 133r.

<sup>59</sup> De hecho, la Hacienda real vivía esos años un «estado apretado» que repercutió  
también a la hora de aprobar una serie de disposiciones con la que se pretendía limitar  
los gastos de cocina (Simón Palmer, 1982, pp. 13-14).



Diego Granado, autor de un libro de cocina a finales del xvi, es que, los aprendices de cocina de seguir sus consejos, «lo errarán y echarán a perder la hacienda». Y ese es precisamente uno de los objetivos de Montañón:

Y se ha de ahorrar mucha hacienda a los señores, porque no hay cosa que más hacienda gaste en este ministerio en los banquetes que trabajar a tiento, porque piensan que por echar mucho recaudo es mejor, y por ahí lo echan a perder más presto y gástase la hacienda y no luce.

Al margen de todo ello, el cocinero debía demostrar también sus dotes de mando y de organización: «Todas las veces que entres por la puerta de tu cocina —recomienda Montañón— procura tener algo que emendar», vigilando el comportamiento de los oficiales y galopines, evitando los «pícaros sin partido» —algo que el propio Felipe II no había logrado erradicar—, «porque no hay cosa más asquerosa que pícaros rotos y sucios»<sup>60</sup>.

Fuera cual fuese la imagen del profesional de la cocina, la mentalidad de las gentes poderosas del Siglo de Oro exigía tener a los mejores cocineros para que prepararan grandes banquetes y presentaran novedades. El «cocinero mayor» se convertía, así en la mente creativa que cocinaba, inventaba, experimentaba, diseñaba y controlaba. Y era consciente de ello:

todas —escribe Martínez Montañón en el *Prólogo al lector*— son cosas mías y ninguna escrita por relación de nadie; y muchas dellas son de mi inventiva, porque las cosas que son escritas por relación muy pocas veces salen verdaderas. Porque las personas que dan las memorias nunca las dan cabales. Y así no se puede escribir cosa que no se haya experimentado.

Ese cocinero se convertiría en alguien influyente en el mundo culinario, se haría imprescindible entre la gente más refinada, y podía extender su prestigio a través de libros en los que mostraba su oficio, su arte y presumía de ello.

### 3. MARTÍNEZ MONTAÑÓN Y SUS INGREDIENTES

De los abastos, ya para lo espléndido y delicioso de los manjares y de bebidas, si no fuera tan frecuente su muchedumbre, se tuviera por milagro, pero el uso le quita la admiración. En los manjares simples no hay ave tan esquivada, ni pez tan retirado, que, si alguna tierra le goza, Madrid no le al-

<sup>60</sup> Sobre los pícaros de cocina, Luján, 1989, pp. 120-122.

cance. En los compuestos se ha adelantado tanto la industria que abultan ya en los estantes los libros que sirven a las cocinas de los príncipes y señores. Se puede presumir que en Madrid se ha publicado el certamen de Jerjes, en que se prometía premio al que inventase nuevas lisonjas al paladar<sup>61</sup>.

El libro de cocina de Martínez Montaña es y refleja, por sus formas, ingredientes y preparados, la gastronomía de palacio y, por extensión, de la aristocracia cortesana, que en nada era comparable a la alimentación de buena parte de la población. Por ejemplo, como recordaba Díaz Bravo a mediados del siglo XVIII, al hablar de los usos culinarios de los navarros comunes:

En este reino de Navarra de cinco partes de las gentes que lo habitan, más de las tres y media se alimentan comúnmente de sopas en aceite, alubias o judías, algún huevo y otros alimentos de este modo, sacando alguna porción que con las judías acompañan un poco de tocino en la olla. En las Montañas es el alimento común pan de maíz, sopas, castañas y alguna cosa de legumbres de bien mala calidad. El vino se usa poco, y este suele ser muy malo, sino es algún día de fiesta que se usa del singularísimo de Tudela<sup>62</sup>.

Frente a la monotonía y escasa calidad alimentaria de buena parte de la población, la cocina de palacio y la de la nobleza ofrecía un modelo diferente: productos seleccionados, abundancia de carne, de cereales, de vino y condimentos como las especias o el azúcar: «un consumo considerable de carne, huevos, pan, vino y grasas de origen animal; moderado el de verduras y frutas; ocasional el de lácteos»<sup>63</sup>. No en vano era necesario que, como hemos señalado, a través de la comida se mostrase la grandeza del señor<sup>64</sup>; la alimentación se convertía, por tanto, en un barómetro de las diferencias sociales<sup>65</sup>.

<sup>61</sup> Núñez de Castro, *Libro histórico político, solo Madrid es corte*, p. 12.

<sup>62</sup> Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, pp. 248-249.

<sup>63</sup> Vicens Hualde, 2018, p. 312. Son muy interesantes al respecto, y corroboran lo escrito, los resultados expuestos por Eiras Roel, 1993.

<sup>64</sup> Simón Palmer, 1990, p. 114.

<sup>65</sup> Albalá, 2002, p. 185.

3.1. Los platos principales

El protagonismo de la carne, ingrediente principal de casi el 40% de las recetas de Montaña, refleja los gustos y costumbres de esa cultura alimentaria aristocrática<sup>66</sup>.

Tabla 1. Ingredientes principales en el recetario de Martínez Montaña

Principal ingrediente	Núm. de recetas	%
Carnes	218	38,7
Verduras y hortalizas	71	12,6
Cereales	68	12,1
Pescados, mariscos, moluscos y anfibios	64	11,3
Huevos	48	8,5
Frutas	36	6,4
Legumbres y frutos secos	30	5,3
Leche y derivados	19	3,4
Otros	10	1,8
	564	100,0

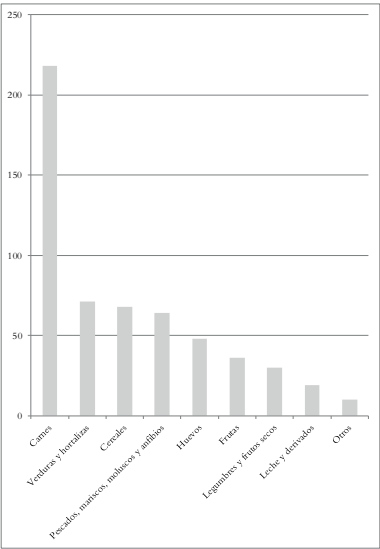


Gráfico 1. Ingredientes principales en el recetario de Martínez Montaña

<sup>66</sup> Simón Palmer, 1990, p. 115 y 1997, p. 41.

De hecho, si hacemos una clasificación de las carnes utilizadas, se hace evidente la importancia que llegó a tener la de ave (pollo, gallina, pichones, perdices, etc.), seguida a distancia de la de vacuno, ovino y porcino:

*Tabla 2. Las carnes en el recetario de Martínez Montaña*

<i>Tipo de carne</i>	<i>Núm. de recetas</i>	<i>%</i>
Venado	10	4,6
Conejo	16	7,3
Porcino	31	14,2
Ovino	37	17,0
Vacuno	40	18,3
Aves	84	38,5
Total recetas de carne	218	100,0

Si bien sabemos que la de carnero y vaca era la más consumida, especialmente en la corte<sup>67</sup>, la volatería formaba parte del imaginario de la opulencia (el hambriento hidalgo en el Buscón que esparce plumas y huesos de ave en la puerta de la casa para mostrar a las visitas su riqueza<sup>68</sup>), además de tener, según la tratadística médica de la época, numerosas propiedades, como señalaremos más tarde.

Podríamos distinguir también la carne de caza —tanto la mayor (venado, jabalí), como menor (liebres, perdices...), pues no en vano es una de las actividades principales de la nobleza—, de la carne de animales caseros. Las razones de un mayor consumo de carnero pasan no solo por ser también un indicio de riqueza, sino por sus propias características gastronómicas, al ser una carne sabrosa, con aroma y que permitía diversa condimentación, todo muy atractivo para los consumidores de los siglos xvi y xvii<sup>69</sup>.

El pescado (protagonista de poco más del 11% de las recetas), presenta serias limitaciones: más del 60% de los platos son de pescado de agua dulce (muestra de la difícil comunicación con la costa) y casi el 72% del conjunto es pescado azul, mucho más nutritivo y graso (truchas, sollo, atún, sardinas, barbos, carpas...):

<sup>67</sup> Simón Palmer, 1997, p. 41 y 1990, p. 115.

<sup>68</sup> Rothe, 1982, p. 183.

<sup>69</sup> Gázquez, 2017, p. 293.

Tabla 3. Los pescados en el recetario de Martínez Montañón

<i>Tipo</i>	<i>Núm. de recetas</i>	<i>%</i>
Agua salada	21	32,8
Agua dulce	40	62,5
Otros	3	4,7
	64	100,0

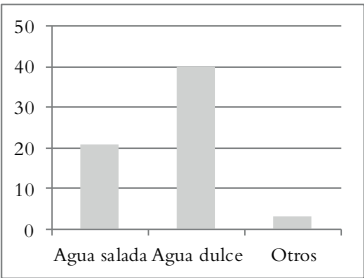


Gráfico 2. Los pescados en el recetario de Martínez Montañón

En este, como en otros casos, no hay que olvidar, como ha sugerido García Gómez, que a principios del siglo *xvi* hasta el 90% de los alimentos consumidos por una familia rural provenían de un radio de diez millas alrededor de su hogar, y las ciudades también extraían la mayoría de sus alimentos de sus alrededores inmediatos<sup>70</sup>.

Tabla 4. Pescados y mariscos en el recetario de Martínez Montañón

<i>Tipo</i>	<i>Núm. de recetas</i>	<i>%</i>
Pescado azul	46	71,9
Pescado blanco	2	3,1
Mariscos	7	10,9
Anfibios	6	9,4
Moluscos	3	4,7
	64	

A esto hay que sumar que los médicos llegaron a considerar el pescado, en la mayoría de las ocasiones, perjudicial para la salud. Para Lobera de Ávila, por ejemplo,

<sup>70</sup> Cit. por Campbell, 2017, p. 11.

Todo género de pescado es dañoso y de mal nutrimento, mayormente para flemáticos y viejos, y si es salado es mucho peor, y de gran cuerpo o de malas aguas, y si son muy gruesos son más dañosos, porque tienen más humedad<sup>71</sup>.

### 3.2. *Los ingredientes complementarios*

Además del ingrediente principal, cada plato contaba con una serie de complementos, de condimentos y de salsas, cuyo análisis es de gran interés pues nos advierte de la evolución del gusto, del refinamiento social, de su relación con las tesis médicas y el desarrollo de la medicina nutricionista<sup>72</sup>, de los vaivenes de la economía, etc.

El libro de Martínez Montañón refleja el alejamiento de «la búsqueda de lo natural» que caracterizaría a las elites a partir del siglo xvii: «el sabor auténtico de los alimentos se enmascaraba con mezclas de especias, hierbas aromáticas, acidulantes y edulcorantes; predominaba la combinación de sabores opuestos, especialmente el agri dulce; se buscaba el artificio en la presentación y existía pasión por el exceso en la comida, sea en cantidad o en la variedad de lo consumido»<sup>73</sup>.

Cabe preguntarse el porqué de esta afición, del «hambre de especias», comercialmente tan lucrativo. Para Flandrin es algo que llama la atención, pues estas no tienen importancia desde un punto de vista nutricional, por lo que considera que el aprecio de las especias en toda Europa se debía a «razones únicamente de carácter cultural»<sup>74</sup>. Su uso contribuyó «a la creación de nuevas culturas gastronómicas en las zonas que las recibieron»<sup>75</sup>, y con ellas identidades sociales (rico, pobre, campesino, cortesano, etc.<sup>76</sup>), e identidades ideológicas, en este caso relacionadas con la fe (católico, protestante, musulmán, judío). Como resume Francisco Abad Alegría, a partir de los estudios de Paul Rozin:

<sup>71</sup> Lobera de Ávila, *Libro del regimiento de la salud*, fol. Vr.

<sup>72</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 39.

<sup>73</sup> Castro Martínez, 2002, p. 394; Flandrin, 1987, pp. 24-25; Neirick y Poulain, 2001, p. 42.

<sup>74</sup> Flandrin, 1987, p. 16.

<sup>75</sup> Fernández-Armesto, 2004, p. 234.

<sup>76</sup> «una identidad forjada a través de lo culinario puede resultar asimismo caracterizadora del grupo socioeconómico en que aquél se inscribe» (Brandenberger, 2014, p. 87).

el especiado muestra la referencia cultural por el empleo directo, la macrohistoria por los flujos comerciales que supone, la trabazón étnica por las variantes en el empleo dentro de un mismo entorno político y la asunción o sumisión a culturas foráneas, cuando la quiebra de un uso es patente en el decurso temporal. Así, confección y especiado de la comida tendrán un notable valor a la hora de seguir el rastro a la identidad cultural de una colectividad<sup>77</sup>.

Son varios los factores que hay que tener en cuenta. Por un lado el desarrollo desde el siglo XI en Europa de una razón social como la «diferenciación alimentaria» que hizo de la sofisticación un signo de poderío entre las élites, una moda que se mantuvo durante siglos<sup>78</sup>. A esto se añade el intercambio cultural con otras civilizaciones como la musulmana, aunque es cierto que ya durante la dominación romana el uso de las especias en la alimentación era común<sup>79</sup>. Tampoco hay que olvidar que, desde época medieval, en los tratados de medicina se consideraba que tales productos tenían importantes beneficios para la salud de sus consumidores, al mitigar las cualidades negativas o potenciar las propiedades de algunos alimentos<sup>80</sup>. Y a esto hubo que sumar, además de su sabor, color y aroma<sup>81</sup>, el imaginario: ya en la Edad Media se forjó la idea de que todas las especias procedían de Oriente y de la India, una de sus maravillas, lugares próximos al Edén bíblico en el que habían vivido Adán y Eva; de ahí la razón por la que los pueblos que vivían en sus proximidades gozaran de una gran longevidad gracias a esa vinculación con la divinidad<sup>82</sup>. Por otra parte, el uso abundante de las especias era propio de la alta cocina y una muestra del poder y riqueza de quienes las degustaban en sus mesas<sup>83</sup>.

<sup>77</sup> Abad Alegría, 2001, p. 25.

<sup>78</sup> Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada, 2004, p. 129; Neirick y Poulain, 2001, p. 22 hablan del uso de las especias como una muestra «del desahogo material de quien las consume, la usencia de necesidad».

<sup>79</sup> Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada, 2004, p. 129.

<sup>80</sup> Laourieux, 2002, p. 137; Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada, 2004, p. 128 y sobre sus características y propiedades pp. 130-133; Neirick y Poulain, 2001, p. 23; Abad Alegría, 2001, p. 26.

<sup>81</sup> Las tres cualidades básicas de las especias Abad Alegría, 2001, p. 27, cuyo análisis desarrolla este autor a lo largo de sus páginas.

<sup>82</sup> Laourieux, 2002, p. 136; Turner, 2018, pp. 81-92. Otros argumentos y teorías tradicionales, como su uso para la conservación de los alimentos, han sido rechazados por Flandrin, Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada, 2004, p. 130. Otros autores, sin embargo, como, Neirick y Poulain, 2001, pp. 22-23 no lo descartan y consideran compatibles las «técnicas de enmascaramiento» de las carnes con el refinamiento.

<sup>83</sup> Fernández-Armesto, 2004, p. 237.

En efecto, las especias y hierbas aromáticas forman parte de buena parte de las recetas que expone el cocinero del rey. De hecho, prácticamente el 68% del conjunto de recetas tiene alguna especia:

Tabla 5. Las especias en el libro de Martínez Montaña

Especias	Núm. de recetas con especias	% respecto al total de platos con especias	% de platos con especias respecto al total de recetas
Pimienta	294	76,8	52,1
Nuez moscada	238	62,1	42,2
Jengibre	232	60,6	41,1
Clavo	219	57,2	38,8
Azafrán	213	55,6	37,8
Canela	149	38,9	26,4
Total recetas con especias	383	100,0	67,9

Cerca del 35% de los 564 platos llevan lo que Montaña llama «todas las especias», es decir, y en palabras del cocinero, «pimienta y clavos y nuez y jengibre y azafrán», mientras que en otros se elige una u otra a criterio y gusto del maestro, reservando la canela para los dulces.

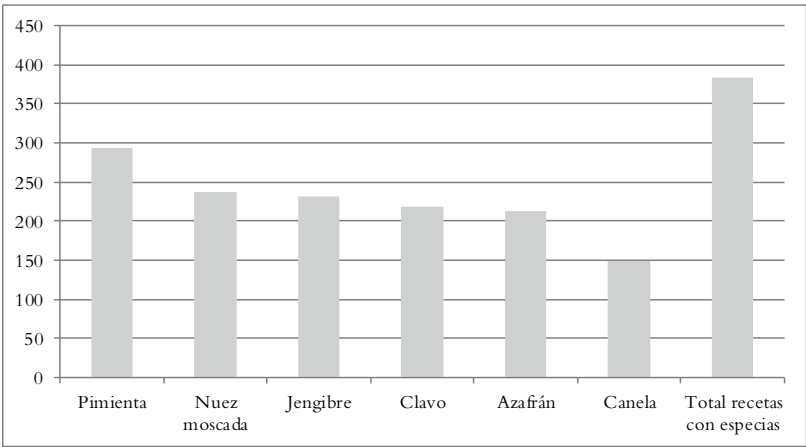


Gráfico 3. Las especias en el libro de Martínez Montaña



La zona de producción de la mayor parte de ellas era la India y el archipiélago indonesio de las Molucas y su comercio era uno de los motores del comercio entre oriente y occidente<sup>84</sup>. Un comercio controlado en buena parte por los portugueses desde finales del siglo xv gracias a la nueva ruta abierta bordeando el continente africano y que mantuvieron hasta el siglo xvii, cuando holandeses e ingleses se convirtieron en rivales y competidores.

La estrella es, sin duda, la pimienta, producto originario de la India, que dio lugar a un importante comercio (la pimienta «constituía alrededor del 70% del comercio mundial de especias en los siglos xvi–xvii»<sup>85</sup>). De hecho, el uso abundante de la pimienta en el recetario de Montañón no es ninguna sorpresa. El eclesiástico Bartolomé de Joly, de viaje por Barcelona en 1603, describía la pasión por los sabores especiados, especialmente la pimienta:

hay que beber más que de ordinario a causa de la gran cantidad de pimienta que ponen en todas las viandas, además de que la sirven en la mesa como sal, estando hechos sus saleros para tener uno y otro, no dejando de especiar para hacer, dicen ellos, una buena digestión; la libra de pimienta cuesta allí dos reales<sup>86</sup>.

Nada que ver con lo que el médico Nicolás Monardes llamó la «pimienta de las Indias», en realidad el pimientón (ají, chile), que pronto se extendió a Castilla y se cultivaba en el siglo xvi por doquier<sup>87</sup>, sin nada que ver con la pimienta de vaina, oriental, salvo su sabor picante<sup>88</sup>. En efecto, si bien la «pimienta que traen de las Indias» era excelentísima, esta ya era «conocida en toda España, porque no hay jardín, ni huerta, ni macetón que no la tenga sembrada por la hermosura del fruto que lleva», se usaba en todos los guisados y potajes, «porque hace mejor gusto que la pimienta común», y «usan dellos en todo aquello que sirven las especias aromáticas que traen de Maluco y de Calicud. Difieren en que las de la India cuestan muchos ducados; estotra no cuesta más que sembrarla, porque en una planta hay especias para todo el año, con menos

<sup>84</sup> Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada, 2004, pp. 122–124.

<sup>85</sup> Fernández-Armesto, 2004, p. 233.

<sup>86</sup> Cit. por Pérez Samper, 1997, p. 68.

<sup>87</sup> Galeote, 2002, pp. 112–113.

<sup>88</sup> Sanfuentes Echeverría, 2006, s. p.

daños y más provecho nuestro»<sup>89</sup>. No parece, sin embargo, que Martínez Montañó utilizara este sustitutivo en sus guisos.

A diferencia del resto, el azafrán sería una especia local, cultivada en muchas partes de la península salvo en la cornisa cantábrica, y muy utilizada<sup>90</sup>, casi en un 40% de los platos del recetario.

Un papel similar, aunque de menor relevancia, juegan las hierbas aromáticas<sup>91</sup> en las recetas de Montañó, especialmente lo que llega a llamar en varias ocasiones «yerbas del jardín»<sup>92</sup> (están presentes en un 15,6% de los platos), en especial la yerbabuena, la mejorana, el perejil, el cilantro, el hisopillo y la salvia, y, en menor medida, el hinojo, laurel, eneldo, etc.

*Tabla 6. Hierbas aromáticas en el recetario de Martínez Montañó*

<i>Hierbas</i>	<i>Recetas</i>	<i>% respecto al total de recetas con yerbas</i>	<i>% respecto al total de recetas</i>
Eneldo	2	2,3	0,4
Laurel	5	5,7	0,9
Hinojo	8	9,1	1,4
Otras yerbas	8	9,1	1,4
Ajedrea	10	11,4	1,8
Orégano	12	13,6	2,1
Salvia	14	15,9	2,5
Hisopillo	19	21,6	3,4
Cilantro	25	28,4	4,4
Perejil	30	34,1	5,3
Mejorana	32	36,4	5,7
Yerbabuena	44	50,0	7,8
Total de recetas con yerbas	88	100,0	15,6

<sup>89</sup> Monardes, *Dos libros*, s. fol. En el *Tesoro* de Covarrubias distingue la pimienta, especie aromática procedente de la India oriental, del pimientó, aunque establece su parecido, «una mata que echa cierta fruta colorada y esta quema como pimienta, de manera que aderezándola con tostarla en el horno suple por la pimienta» (Cov., s. v. *pimienta*).

<sup>90</sup> Abad Alegría, 2001, pp. 33-34.

<sup>91</sup> Sobre sus características y propiedades de las hierbas aromáticas Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada, 2004, pp. 134-140

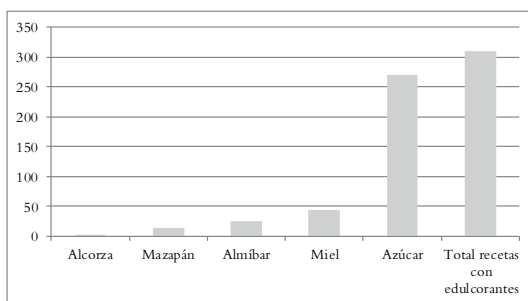
<sup>92</sup> Que en otros tratados de denominan «del huerto» (Eberenz, 2018, p. 1080).

En el estudio de Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada se hace una más que interesante comparativa entre ocho recetarios españoles entre los siglos xv al xviii y el uso de especias y hierbas, si bien llegan a la conclusión de que no existe una tendencia clara, salvo su uso en abundancia (con su mayor incidencia en el siglo xvii y un leve descenso en el xviii), y que, ante todo, prima la individualidad de cada cocinero<sup>93</sup>.

Otro condimento que se utiliza en repetidas ocasiones es el azúcar (en el 55% de las recetas) a lo que se puede sumar en otras formas como disuelto en almíbar o mezclado con almendras, en el mazapán, y también, en menor medida, la miel. Los dulces eran considerados alimentos saludables y vigorizantes y, de nuevo, un símbolo de prestigio social<sup>94</sup>.

*Tabla 7. Azúcares en las recetas de Martínez Montaña*

<i>Ingredientes</i>	<i>Núm. de recetas</i>	<i>%</i>
Mazapán	13	2,3
Almíbar	24	4,3
Miel	43	7,6
Azúcar	270	47,9
Alcorza	1	0,2
Total recetas con edulcorantes	309	54,8



*Gráfico 4. Azúcares en las recetas de Martínez Montaña*

<sup>93</sup> Garrido Aranda, Hidalgo Nuchera y Ramírez Ponferrada, 2004, pp. 140-149.

<sup>94</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 44. Sobre la importancia de la dulcería en los recetarios españoles, Simón Palmer, 2010.

El azúcar, un producto raro y caro en época medieval, aumentó su presencia gracias no solo a centros productores en Granada, en la costa malagueña y Valencia<sup>95</sup> o en las Canarias<sup>96</sup>, sino a la multiplicación de los ingenios azucareros en la América española (en la isla de La Española, en México y otros lugares) y también en territorios portugueses, como las islas de Cabo Verde, Azores y Brasil, donde comienza una producción muy importante a partir de la década de los setenta del Quinientos<sup>97</sup>. «Se gasta hoy en una sola ciudad en postres y en azúcar lo que en tiempos de nuestros padres no se gastaba en toda España», escribía el padre Mariana en su libro sobre la educación del rey, clara muestra del triunfo del producto<sup>98</sup>.

El repetido uso del azúcar y de otros edulcorantes estaba relacionado tanto con el gusto, quizás consecuencia de la influencia en la España cristiana de los hábitos alimenticios de judíos y musulmanes, como con el valor que la medicina hipocrática daba a los alimentos dulces que, según la tratadística, facilitaban la digestión y daban calor y energía al cuerpo<sup>99</sup>.

No obstante, el gusto por el dulce iba acompañado por el atractivo de los sabores ácidos, a base de agraz, de zumo de limón o de naranja e incluso de vinagre, con los que, desde época medieval, se elaboraban salsas aciculadas. De hecho, una parte importante de estas recetas son «agridulces», en cuanto que representan el equilibrio, recomendado por los médicos, entre alimentos calientes y fríos: así el azúcar calentaba la bilis y el agrio era un calmante<sup>100</sup>.

Es extraño que algunos autores hablen de la escasa presencia de materias grasas en los platos consumidos, por gusto, cuando los datos revelan lo contrario y sobre todo cuando estas «fijan los aromas volátiles y exaltan el gusto propio de un producto»<sup>101</sup>.

<sup>95</sup> Ver los ejemplos literarios recogidos por Gázquez, 2017, pp. 307-308.

<sup>96</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 25.

<sup>97</sup> Rosenberger, 2004, p. 114.

<sup>98</sup> Guerreiro, 1984, pp. 155-156; Flandrin y Montanari, 2004, pp. 781-783, 793-795; Pérez Samper, 2019, pp. 144-147.

<sup>99</sup> Rosenberg, 2004, p. 97; Pérez Samper, 2012a, p. 29.

<sup>100</sup> Rosenberg, 2004, p. 97.

<sup>101</sup> Neirick y Poulain, 2001, p. 23; Pérez Samper, 2019, p. 64.

Tabla 8. Grasas en las recetas de Martínez Montañó

		% respecto a recetas con grasas	% respecto al total recetas (564)
Manteca de vaca	189	51,9	33,5
Manteca de cerdo	23	6,3	4,1
Aceite	41	11,3	7,3
Caña de vaca	47	12,9	8,3
Redaño	8	2,2	1,4
Grasa de olla	5	1,4	0,9
Enjundia	5	1,4	0,9
Total recetas con grasas	364	100,0	64,5

En este caso, y frente a lo que se podría suponer, primaban la manteca de vaca y el aceite de oliva por encima de la de cerdo. Además, que el 64,5% de los platos propuestos en el libro se sirva de algún tipo de grasa, ¿revela de algún modo el «hambre de grasa» de esta sociedad? El cocinero del rey, se mostró, ambiguo, pues al mismo tiempo que hace un uso cotidiano de la grasa para cocinar, consideraba también que un uso excesivo podía ser perjudicial para algunos enfermos<sup>102</sup>.

Otro de los componentes de la cocina de Martínez Montañó son las salsas. Aunque en Francia, en los libros de cocina publicados en el XVII, no hay recetas en donde se especifique el nombre de salsa, y no será hasta el libro de La Varenne, en 1651, cuando a los caldos de cocción, enriquecidos con especias y ligados, comiencen a llamarse salsas<sup>103</sup>, es más que evidente que tienen entidad propia en el libro de Montañó. Así, es habitual que Montañó utilice el pan, la harina y las almendras para engoradar las salsas, cuando en Francia, hasta 1651, la ligazón de estas se hacía solo con pan mojado, y no con harina<sup>104</sup>.

Son varios los platos en los que Montañó utiliza el escabeche, de influencia árabe, o los adobos, y que supone la mezcla de carnes y pescados con vinagre, agrio y especias<sup>105</sup>.

Agua, caldos, sopas preparadas y salsas servían también como condimento o ingrediente necesario para su elaboración:

<sup>102</sup> Un estudio sobre el uso de las grasas en Flandrin, 1983.

<sup>103</sup> Neirick y Poulain, 2001, p. 38.

<sup>104</sup> Neirick y Poulain, 2001, p. 40.

<sup>105</sup> Abad Alegría, 2001, pp. 30-31.

Tabla 9. Agua y salsas en las recetas de Martínez Montañó

		% respecto al total de recetas con caldos	% respecto al total de recetas
Agua	170	55,4	30,1
Caldo	111	36,2	19,7
Agua de azahar, rosada	30	9,8	5,3
Sopas	18	5,9	3,2
Salsas	9	2,9	1,6
Otros	5	1,6	0,9
Total recetas con agua, caldos, salsas etc.	307	100,0	54,4

Huevos y lacticinios forman parte también de un gran número de recetas, pues en ambos casos eran muy apreciados. Núñez de Coria, que escribe un *regimiento* de salud en 1572, consideraba que los huevos frescos, especialmente de perdiz y de gallina, eran «fáciles de digestión y engendran mucho nutrimento loable y sangre buena y son de fácil penetración», además de favorecer la generación de esperma<sup>106</sup>. La leche, según el mismo médico toledano, era, igualmente, «un conveniente y loable nutrimento», «es solutiva de vientre, da mucho alimento y mantiene bien», «aumenta el cerebro y la esperma», «conforta el cuerpo y alimpia» y «engendra loable sangre», especialmente la recién ordeñada. De la leche cuajada se derivaban la «sustancia de queso» y la «sustancia del suero», názulas, natas y requesones que, sin embargo, eran consideradas «dañosas y mucho hierran los nobles y grandes en las comer, especialmente comiendo las tales viandas a la postre de otros manjares». El queso fresco era preferido al «añejo» y, aunque todos los quesos «son de mal nutrimento», el fresco, tanto sin sal como el salado sin exceso, «es nutritivo y bueno»; por el contrario, el añejo engendraba «humores gruesos melancólicos y enciende la sangre» y ocasionaba piedras en los riñones. Por eso, entre todos, era más recomendable el llamado «medianero», entre fresco y añejo<sup>107</sup>.

<sup>106</sup> Núñez de Coria, *Tratado de medicina*, fols. 90v-93v.

<sup>107</sup> Núñez de Coria, *Tratado de medicina*, fols. 94r-110v.

Tabla 10. Huevos y lacticios en las recetas de Martínez Montaña

		% respecto a huevos y lacticios	% respecto al total de recetas
Huevos	257	72,2	45,6
Manteca	212	59,6	37,6
Leche	49	13,8	8,7
Queso	29	8,1	5,1
Natas	13	3,7	2,3
Total recetas con huevos y lacticios	356	100	63,12

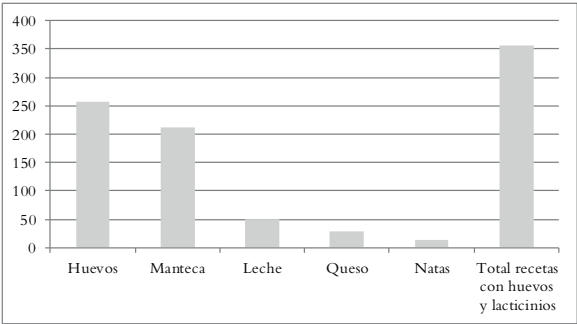


Gráfico 5. Huevos y lacticios en las recetas de Martínez Montaña

A pesar de su importancia en la dieta de los españoles del Siglo de Oro, las legumbres no son muy utilizadas en los platos de Montaña, salvo en su receta de olla podrida, y en algunos otros platos de garbanzos, potaje de habas y farro; no obstante, como producto secundario, los garbanzos sí se mencionan con asiduidad pues con su caldo se aderezan numerosos platos<sup>108</sup>.

Las recetas de Montaña no suelen especificar el tipo de verduras utilizado (en un 32,4% del total), si bien la cebolla ocupa un lugar privilegiado.

<sup>108</sup> Sobre el uso de las legumbres en las cocinas de los Austrias ver Pérez Samper, 2021, pp. 97-102.

Tabla 11. Verduras en las recetas de Martínez Montaña

		% respecto al total de recetas con verduras	% respecto al total de recetas
Lechuga	11	6,0	2,0
Otros	19	10,4	3,4
Ajos	36	19,7	6,4
Verduras en general	93	50,8	16,5
Cebolla	114	62,3	20,2
Total platos con verduras	183	100,0	32,4

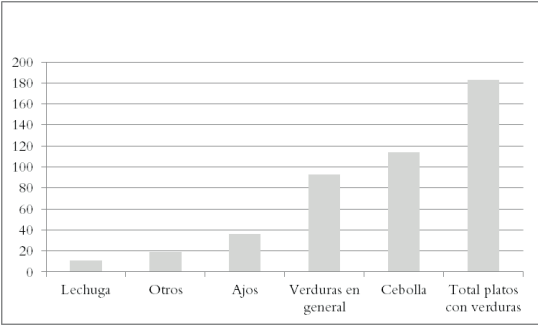


Gráfico 6. Verduras en las recetas de Martínez Montaña

Otro complemento de los platos fue la fruta, en forma de zumo, o de otras maneras:

Tabla 12. Las frutas en el Arte de cocina de Martínez Montaña

		% respecto al total de recetas con frutas	% respecto al total de recetas
Limones/naranjas	156	84,3	27,7
Almendras/piñones	53	28,6	9,4
Conservas, ciruelas pasas, membrillos, peros	44	23,8	7,8
Agraz	14	7,6	2,5
Otros (granada, criadillas de tierra, aceitunas)	7	3,8	1,2
Total platos con frutas	185	100,0	32,8



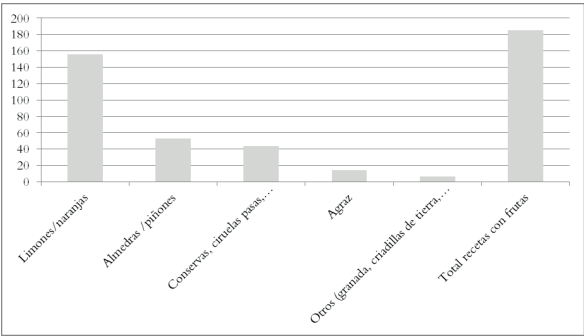


Gráfico 7. Las frutas en el Arte de cocina de Martínez Montaña

A la hora de condimentar salsas y platos los vinos y vinagres también forman parte del recetario:

Tabla 13. Vinos y vinagres en las recetas de Martínez Montaña

		% respecto recetas con vino/vinagre	% respecto al total de recetas
Vinagre	119	71,3	21,1
Vino	99	59,3	17,6
Total recetas con vino o vinagre	167	100,0	29,6

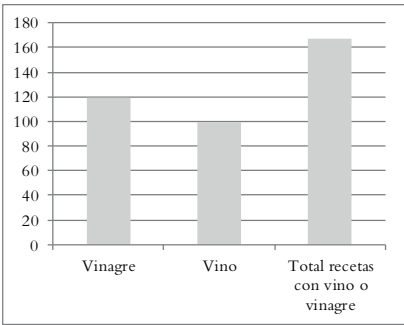


Gráfico 8. Vinos y vinagres en las recetas de Martínez Montaña

Una parte no poco importante en las recetas del cocinero real son los cereales<sup>109</sup>, integrados de las más diversas formas. Una muy habitual son las sopas, el pan troceado, o el hojaldre —se considera a Montiño como uno de sus creadores<sup>110</sup>—, y el bizcocho, es decir, cocido dos veces, con lo que al eliminarse el agua, duraba mucho más tiempo<sup>111</sup>.

Tabla 14. Los cereales en el Arte de cocina de Martínez Montiño

		% respecto al total de recetas con cereales	% respecto al total de recetas
Pan/sopas	187	60,7	33,2
Harinas	70	22,7	12,4
Hojaldres/Masa	98	31,8	17,4
Tallarines	5	1,6	0,9
Otros	3	1,0	0,5
Total de recetas con cereales	308	100,0	54,6

Curiosamente no se mencionan en los platos de este libro productos procedentes de las Indias occidentales —solo menciona las patatas en su *Prólogo*, sin ofrecer ninguna receta<sup>112</sup>—, ni siquiera el chocolate, que tuvo desde muy pronto una considerable aceptación.

Pérez Samper ha destacado la importancia de la sal en la cocina española. De hecho, al menos el 46,6% de las recetas de Montiño (263) son condimentadas con sal, pues como ya señalaba Núñez de Coria, «tiene el primado entre todos los condimentos», «da a los manjares sabor», «conserva», «quita el estío de los manjares», «aguza las ganas del cocer», «desecha la humedad del cuerpo», «preserva de corrupción», etc.<sup>113</sup>.

Aunque es imprescindible establecer la comparación con otros recetarios, sí parece evidente la influencia portuguesa en muchos platos (§41, §203.1, §208, §242, §300, §301, §358), pero también de la cocina árabe o andalusí, en platos como el alcuzcuz (§350, §351)<sup>114</sup>, o por el

<sup>109</sup> Sobre la importancia del pan y de la harina en la cocina española Chamorro, 2002, pp. 17-20.

<sup>110</sup> Moyano Andrés, 2010, p. 24.

<sup>111</sup> Gázquez, 2017, p. 273.

<sup>112</sup> A pesar de ello, para Nadeau, 2015, p. 96, su sola mención ya sugiere que ya se había introducido en la dieta española.

<sup>113</sup> Núñez de Coria, *Tratado de medicina*, fol. 235v.

<sup>114</sup> Sobre estas recetas, Nadeau, 2015, pp. 124-126.

uso de la carne de pollo, otras aves —como los platos de gallina a la morisca (§44 y §394)— y cordero, platos de arroz, el empleo del escabeche y, especialmente, en la utilización de aromas —como, entre otros, el agua rosada (§94.1, §103, §400, §415, §458)—, especias y dulces<sup>115</sup>, a lo que habría que sumar, la francesa, la italiana (en menor medida que, por ejemplo, en el libro de Granado), flamenca (especialmente en la etiqueta<sup>116</sup>) o la centroeuropea.

#### 4. MONTIÑO: TÉCNICAS CULINARIAS Y UTENSILIOS

Según se expone en *Bullipedia*, cocinar «puede comprenderse como una técnica de la que el cocinero se sirve para obtener resultados; como un método, dado que sigue un procedimiento ordenado para obtener un resultado concreto; y como una tecnología, que, sumada a la técnica, permite desarrollar nuevos procesos y métodos de elaboración/producción»<sup>117</sup>. Ciertamente este es un concepto rompedor, en el que cocina, ciencia y tecnología se entremezclan y colaboran entre sí, pero tampoco es algo extraño al oficio del cocinero del Siglo de Oro, aunque hasta la fecha no se le haya prestado excesiva atención.

Como ya se ha señalado, según Yelgo de Vázquez, un buen cocinero sería aquel que aspiraba a «ser el mejor maestro para dar el gusto a su amo», «ha de saber muchos guisados», y por eso «no se ha de contentar con saber guisar un cocido y un carnero verde y un asado, sino mil platos si mil le pidieren»<sup>118</sup>. De ahí que dedicase el capítulo XIX de su libro, «Donde se le da cuenta al cocinero de las diferencias de guisados que debe saber para ser un buen oficial» a exhibir una enjudiosa relación de platos que un buen profesional debía conocer para preciarse de tal, «para ser masejuan o masepedro», es decir, un maestro. Para aprender su elaboración recomendaba los libros de Granado y Scappi, en donde «se da entera razón del guisar»<sup>119</sup>.

<sup>115</sup> Chamorro, 2002, pp. 41-42. Ver también al respecto Nadeau, 2012, pp. 66 y 70 y 2015, pp. 12, 16, 42 y especialmente el capítulo 5, o Bacarreza, 2012, pp. 205-206.

<sup>116</sup> Labrador Arroyo, 2013.

<sup>117</sup> *Bullipedia*, 2019, p. 156.

<sup>118</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fols. 140v y ss.

<sup>119</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fol. 153r-153v.

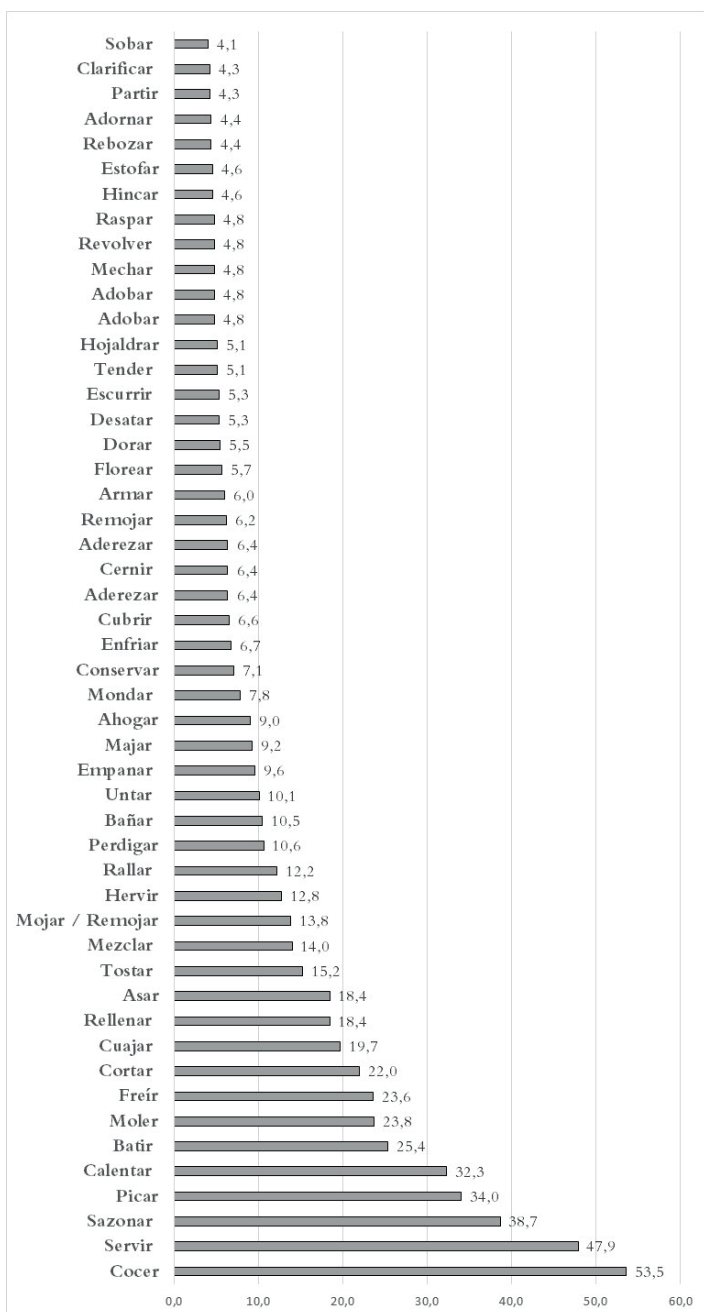
Sin embargo, sabemos muy poco de las técnicas culinarias de nuestro Siglo de Oro<sup>120</sup>. De hecho, las mejores aproximaciones se han realizado desde una perspectiva lingüística. Rolf Eberenz ha destacado la importancia del estudio de las denominaciones de las labores en la cocina para la lexicología culinaria. De ellas, las principales serían aquellas «que, mediante la aplicación de calor, permiten hacer comestibles las carnes y los vegetales». Destaca dos técnicas principales, el *asado*, caracterizada por «la exposición directa de la materia prima al fuego», y la *cocción*, o «mediación de un líquido en el que se cuece el alimento»<sup>121</sup>. De esta manera llega a distinguir varios verbos referentes a los actos culinarios, divididos en cinco tipos como son: *adobar*, *guisar*, *cocinar*, que exponen un modo general de elaboración de la comida; operaciones culinarias que suponen aplicación de calor: *asar*, *cocer*, *freír*, *tostar*; verbos culinarios específicos: *ahogar*, *escaldar*, *escalfar*, *estofar*, *perdigar*, *sancochar*, *sofreír*; los términos que exponen los procedimientos de transformación sin uso del fuego: *batir*, *cortar*, *derretir*, *desalar*, *escurrir*, *majar*, *rallar*, etc.; y, finalmente, aquellas técnicas destinadas a una mejor conservación de los alimentos: *adobar*, *salar*, *secar*, *conservas*. En un paso más, Ángel Soto, en su estudio sobre el léxico en el recetario de Martínez Montañón, ha venido a distinguir entre *técnicas* y *procesos*. Por *técnicas* se entenderían los procedimientos para la elaboración y transformación primaria de un alimento; mientras que los *procesos* comprenderían aquellos secundarios para la preelaboración, conservación y servicio, que, en cualquier caso, revelan las fases del trabajo de elaboración de un plato. Según esta tipología o división, Soto ha llegado a distinguir 156 verbos culinarios en la obra del cocinero, un lecionario cuyos resultados o análisis nos permitimos reproducir aquí<sup>122</sup>. De hecho, una primera aproximación cuantitativa, como la del porcentaje del uso de determinadas expresiones nos permite, por ejemplo, conocer las técnicas que están presentes en más de veinte recetas del volumen, en todas las fases del proceso culinario. Son las siguientes:

<sup>120</sup> Albala, 2003, pp. 90-103, hace un repaso somero a todas ellas.

<sup>121</sup> Eberenz, 2016, p. 84.

<sup>122</sup> Soto García, 2020, pp. 261-267. Su definición puede encontrarse en el *Glosario*, al final de este libro.

Gráfico 9. Técnicas citadas en la obra de Martínez Montañó (%) según el total de recetas



Algo parecido ocurre con los utensilios de cocina, a lo que tampoco se ha prestado atención, a pesar de que la historia de la cocina es la historia de sus utensilios: «En la olla se hierve; en la sartén se frié; en el espetón, se asa y, en la cazuela, se guisa»<sup>123</sup>. Además, como bien apunta Carmen Abad, lejos de considerar que la cocina del pasado vivía en una «edad pretecnológica», habría que considerar el valor de las innovaciones que en cada momento se introdujeron en las cocinas<sup>124</sup>. Las escasas aproximaciones que se han hecho hasta el momento se han basado bien en las referencias de los recetarios de cocina, bien en los inventarios *post mortem* de protocolos notariales<sup>125</sup>. El citado Yelgo de Vázquez daba especial cuenta de cuáles debían ser la herramientas, utensilios y aparatos imprescindibles de un cocinero, «para que lo que guisare salga con sazón», y ofrecía una relación de medio centenar de útiles, muebles y otros elementos necesarios para cualquier cocinero profesional<sup>126</sup>.

De esta forma, López Elum ha llegado a establecer una tipología basada en la misión para la que los utensilios habían sido fabricados: contenedores, preparación en el fuego y consumo. A su vez, Bages-Querol ha propuesto una clasificación de los utensilios entre los de uso culinario, es decir, los que se dedicaban a la elaboración de las comidas; y los que servían para otros menesteres, como las vajillas, los cubiertos y los tejidos. En el primer caso, en el de las herramientas de cocina, realiza una clasificación según la frecuencia en la que aparecen en los recetarios y distingue los de uso habitual (aquellos presentes en más del 20% de las recetas), los de uso puntual (entre un 5-20%), y los de uso insólito (menos del 5%). En ambos casos se atiende también a otras características, como el material del que estaban hechos (hierro, madera, arcilla...). No obstante, de manera similar a la de las técnicas culinarias, *Bullipedia* ha llegado a establecer una clasificación de los utensilios: herramientas de preelaboración; herramientas de elaboración; herramientas de conservación; herramientas de emplatado; herramientas de traslado; y, finalmente, herramientas de servicio<sup>127</sup>.

<sup>123</sup> Domingo, 1981, p. 75.

<sup>124</sup> Abad Zardoya, 2010, p. 85.

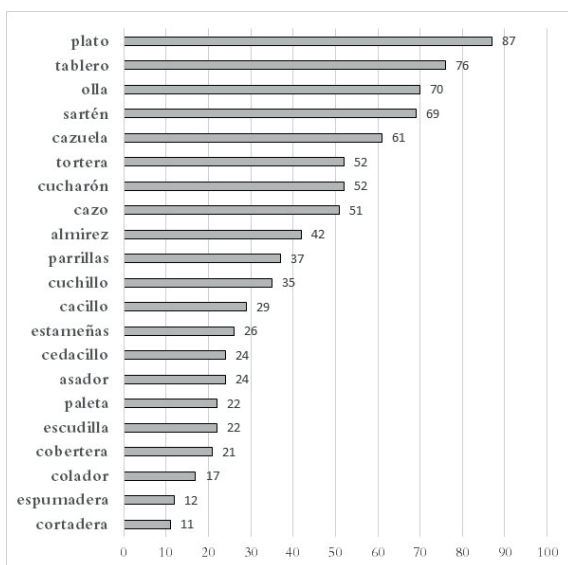
<sup>125</sup> Me refiero a trabajos recientes como los de Bages-Querol, 2019, a partir de recetarios, o el de López Elum, 2001-2002, sobre inventarios *post-mortem*. Uno de los más completos estudios es el de Abad Zardoya, 2010.

<sup>126</sup> Yelgo de Vázquez, *Estilo de servir*, fols. 154r-155v.

<sup>127</sup> *Bullipedia*, 2019, p. 189.

Montiño, sin embargo, no es tan preciso: hace referencia a estos utensilios y a determinados espacios en la cocina, pero tales instrumentos deben entresacarse de los citados en las diferentes recetas. Es más, alguno de ellos puede estar presente en dos o más de los segmentos incluidos en los diversos modelos de clasificación. En cualquier caso, recoge cerca de un centenar de términos, de los cuales los que se mencionan en más de diez recetas son los siguientes<sup>128</sup>:

Gráfico 10. Número de recetas de Martínez Montiño en las que están presentes diversos utensilios (>10)



Además, en un análisis exhaustivo de las técnicas recogidas en este libro —y que no vamos a realizar—, habría que tener en cuenta otros aspectos, como los tiempos, las cantidades, los consejos de preparación o las ideas para la presentación de los platos. El cocinero mayor solo en escasas ocasiones hace referencia a los tiempos de preparación, en algo más de medio centenar de recetas —«déjala estofar media hora a poca lumbre» (§30), «cueza cosa de hora y media» (§65)— y, en la mayoría de las ocasiones, de manera imprecisa, con expresiones como «den dos hervores» (§176), «en dando un hervor, sácalo» (§208), o algo tan popu-

<sup>128</sup> Estos vienen a coincidir con los que menciona en su *Libro del arte de cocina*, Hernández de Maceras (1607), Pérez Samper, 1998b, pp. 118–119. Una descripción de los mismos y sobre la evolución de su uso en Abad Zardoya, 2010.

lar como el rezo del credo como unidad de tiempo, «déjalo cosa de dos credos y sácalo de presto con un paño» (§110). Pero sí demuestra más cuidado a la hora de ofrecer consejos en la elaboración y presentación de los platos, a lo que nos referiremos más adelante.

En cualquier caso, estamos, por supuesto, ante un profesional gran conocedor de su oficio y referente de la cocina. Ahora bien, si algo caracteriza a los profesionales de la cocina de nuestra contemporaneidad es su compromiso con la innovación, con la introducción de nuevas técnicas, nuevos, nuevos gustos, nuevos productos, nuevas elaboraciones. ¿Fue Martínez Montañón un innovador? Lo que sí se puede afirmar es que, además de conocer las técnicas tradicionales, practicó otras muy novedosas. Por ejemplo, se ha hablado de las nuevas técnicas introducidas en la cocina francesa de mediados del siglo xvii (1651)<sup>129</sup>, en especial la ligazón de las salsas no solo con pan mojado, sino también con harina, el *roux* o salsa rubia, así como la reducción (dejar evaporar parte de la salsa por ebullición para que sea más viscosa)<sup>130</sup>. Ambas prácticas ya son descritas por este insigne cocinero en alguna de sus recetas. Muestra su afán por sorprender, por ejemplo, con su receta de manteca asada (§414); o con la introducción de un guiso aun hoy no identificado en otros lugares como el uspot (§162). Y, sin duda, es un referente en el uso del hojaldre en muy diferentes recetas, como su adaptación de la popular olla podrida al formato olla podrida en pastel (§134). Aunque, en cualquier caso, se hace necesario un estudio comparado de los recetarios publicados entre los siglos xv y xvii para establecer más claramente cuáles fueron las innovaciones de cada uno de aquellos representantes de la alta cocina del momento.

## 5. MONTAÑÓN Y LA SALUD DEL CUERPO

Si bien es conocida la estrecha relación entre alimentación y medicina tanto en época medieval como en el Renacimiento<sup>131</sup>, no es este el momento de analizarla con más detenimiento, pero sí de establecer los vínculos de las recetas de Martínez Montañón con los criterios médicos de la época. Tanto Nola, Granado o Hernández de Maceras, autores

<sup>129</sup> El 23% de las 148 salsas recogidas en la obra *Le Cuisinier François* tenían harina y el 13,5% pan.

<sup>130</sup> Neirick y Poulain, 2001, pp. 38-40.

<sup>131</sup> Albala, 2002, especialmente los capítulos 2 y 8; también Luján, 1989, pp. 104-106, o Morel d'Arleux, 1993.



los tres de libros de cocina, tuvieron una especial preocupación por asociar sus guisados con la buena salud de sus amos. Y también nuestro autor, como revela en el título de su libro: «lo tocante para el regalo de enfermo», acorde con la nueva sensibilidad hacia el cuidado del cuerpo que se observa en la tratadística médica del siglo xvi<sup>132</sup>. No en vano, el propio rey, Felipe III, se mostraba preocupado y atento al régimen alimenticio de sus hijos<sup>133</sup>.

El lector, sin embargo, no encontrará en el recetario de Martínez Montañón referencias directas a la por entonces vigente la teoría de los humores, es decir los cuatro humores o fluidos esenciales (sangre, flema, bilis amarilla y bilis negra) que regulaban las funciones fisiológicas, conforme a lo establecido por Galeno y que estaban en estrecha relación con los cuatro elementos básicos del universo: agua, tierra, aire y fuego<sup>134</sup>. De esta forma, la sangre era caliente y húmeda, la flema fría y húmeda, la bilis amarilla, caliente y seca y la bilis negra, fría y seca. Este lenguaje de la fisiología humoral fue aplicado por los médicos tanto a los seres humanos como a lo que comían, de tal forma que un alimento podía ser categorizado como «caliente», «seco», «húmedo» o «frío», características que no hacen referencia a su aspecto, sino a sus efectos en los humores del cuerpo humano<sup>135</sup>. Las propiedades de los alimentos también eran también catalogadas con adjetivos como «primaria» o «actual» o «secundaria» o «potencial»; o, conforme a los criterios de Galeno, podían ser calificados en grados (entre uno y tres), según el efecto del alimento en la persona que lo ingería<sup>136</sup>. Pero Martínez Montañón se mantuvo al margen.

De hecho, su preocupación por la salud se centra en dos cuestiones concretas: por un lado, los usos de limpieza en la cocina; por otro, en la propia naturaleza de los alimentos y en la preparación de los platos, unos más recomendables que otros, en concordancia con los diferentes «regimientos de salud» publicados por médicos españoles del siglo xvi, según la tradición de los *regimina* medievales.

<sup>132</sup> Ver al respecto Morel d'Arleux, 1993.

<sup>133</sup> Simón Palmer, 1997, p. 24.

<sup>134</sup> Albalá, 2002, pp. 48-49; Sgorbati Bossi, 2018, p. 37.

<sup>135</sup> Albalá, 2002, pp. 78-79.

<sup>136</sup> Albalá, 2002, p. 84.

El cocinero real recalca en las primeras páginas de su libro la necesidad de disciplina entre los oficiales para mantener la limpieza en la cocina, pero sobre todo de sí mismos durante la elaboración de los platos. Así exigía a todos lavarse las manos continuamente:

Y pondrás una costumbre: que todos los oficiales y mozos que entraren por la mañana en la cocina lo primero que han de hacer sea quitarse sus capas y espadas y colgarlas en el palo y los clavos que están puestos para ello y quitarse los puños y lavarse las manos y limpiarse en una toalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su capa y saliere fuera, cuando tornare a entrar se torne a quitar los puños y lavarse las manos y limpiarse en la toalla.

Además, les ordenaba silencio y les prohibía toser mientras picaban los alimentos, probablemente para evitar determinados contagios:

Y advierta el que picare que entre tanto que picare no ha de toser ni hablar ni ha de hacer otra cosa ninguna, sino estar con mucha compostura, porque es mucho descomedimiento picar y hablar.

Por otra parte, en los consejos o advertencias del maestro es posible ver una relación con las aportaciones del médico del emperador, Luis Lobera de Ávila, *Vergel de sanidad que por otro nombre se llamaba Banquete de caballeros y orden de vivir así en tiempo de sanidad como de enfermedad* (Alcalá, Juan de Brocar, 1542, aunque su primera edición es de 1530 en Augsburgo), y *Libro del regimiento de la salud y de la esterilidad de los hombres y mujeres y de las enfermedades de los niños y otras cosas utilísimas* (Valladolid, Sebastián Martínez, 1551); pero también del facultativo toledano Francisco Núñez de Coria, *Aviso de sanidad que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento de sanidad*, Madrid, Pierres Cusin, 1572 y el *Regimiento y aviso de sanidad que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento della*, Medina del Campo, Francisco del Canto, 1585.

En cuanto a la preparación de los alimentos, las recomendaciones de Martínez Montañón se pueden resumir en dos: tanto para la elaboración de caldos y sustancias, especialmente dirigidos a la alimentación de enfermos, como para otros platos insiste en ser moderados con la sal «porque no hay más mala cosa para enfermos que hallar sal en las viandas». O como vuelve a insistir: «Y advierte que las cosas que hicieres

para enfermos te has de moderar en la sal, porque siempre se quejan que está salada la vianda, porque las calenturas les hace tener mucha sed, y con eso sienten mucho la sal» (§389). De hecho, para los médicos citados, la sal, a pesar de sus numerosas virtudes, «quema la sangre del que mucho la usa, debilita la vista, desminuye la esperma, engendra co-mezón y sarna», y especialmente determinados grupos: «los mancebos, los coléricos, los magros de pocas carnes, se guarden como del enemigo del superfluo uso de la sal y de cosas saladas»<sup>137</sup>. La segunda sugerencia era que tales caldos tuvieran *poca grasa*: «cuanto menos grasa tuviere será mejor para el enfermo» (§379).

Finalmente, alaba las virtudes o rechaza el uso de determinadas comidas para los enfermos. La salsilla agridulce, con azúcar, canela, zumo de limón, un poco de pimienta y caldo era particularmente buena para los pacientes, «porque los mas dellos gustan de la salsilla, porque todo lo que es agridulce es muy buen gusto» (§81), y porque, entre otras cosas se consideraba que los sabores ácidos ayudaban a «la absorción de las propiedades nutritivas de los alimentos»<sup>138</sup>. Recomienda la potajería de calabaza (§226), pues la calabaza, según los médicos, era apropiada, por sus características, «para los coléricos», siempre y cuando se mezclara con otros productos (membrillo, mostaza, pimienta, apio, yerbabuena)<sup>139</sup>. Se muestra partidario de las sustancias (§378, §379, §380, §495), de los caldos (§381), del farro de cebada con caldo de ave, «así lo ordenan para muchos enfermos» (§386.1), pues no en vano, como recordaban los especialistas, la cebada «se digiere presto» y, mezclada con agua y bebida, valía «para conservar la sanidad e para refrescar e humedescer el cuerpo»<sup>140</sup>; de los pistos, con especial cuidado en la preparación, con la carne de ave bien machacada, «cuando el enfermo está muy desgano, que no come cosa mascada», para dársela cucharaditas y «desta manera les harán comer lo que no comieran si lo sintiesen (§387); de la panatela (§388), la jilea de vino, echa con ave (§421.4); de las cazolillas de ave (§480); o bien algún plato especial para una enfermedad concreta: «Estas tortillas y migas de grasa de venado dicen que son buenas para los que tienen cámaras» (§151). Recomendaba también preparaciones especia-

<sup>137</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fols. 235v-236r. De la misma opinión Lobera de Ávila, *Vérgel de sanidad*, fol. XLVIIIv.

<sup>138</sup> Sgorbati Bossi, 2018, p. 39.

<sup>139</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fol. 176r.

<sup>140</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fols. 160r-161r.

les para enfermos: así modifica la receta de los huevos dorados (§335), y reduce el número de huevos y la cantidad de azúcar o incluye el «pastel de ave para enfermo» (§131).

De entre todos ellos destacan, además de las «sustancias» y la calabaza, las borrajas y las almendras. Recomendaba que los mazapanes, hechos con carne de ave muy majada, con sus almendras y azúcar «serán más sustanciales» (§431); o el uso del «aceite de almendras sin fuego» (§413), recomendable para los niños, especialmente «cuando son chiquitos es bueno moler azúcar piedra blanco y con este aceite hacer unas como papillas y darle unas cucharadillas y es bueno para las flemas». Así lo apuntaba Lobera de Ávila en el capítulo XXIII, «De la tos a los niños suele acontecer» cuando advertía «es singular remedio mezclar un poco de mirra molida con miel y con unas gotas de aceite de almendras dulces, y hacer que el niño lo tome»<sup>141</sup>. Francisco Núñez de Coria, en la estela de Galeno, consideraba que las almendras tenían la cualidad «de alimpiar y atenuar, por la cual se purgan las entrañas, ayudan a arrancar los humores del pecho y pulmones»<sup>142</sup>.

La sopa de borrajas, escribirá Martínez Montañón, «es muy buena sopa y se puede dar a enfermos» (§246); o «las borrajas es una yerba que dicen que es muy sana y así acostumbran algunos señores comerlas» (§245). No en vano, la borraja (agua, jarabe o raíces de borrajas), es muy frecuente entre los remedios medicinales<sup>143</sup>, y con la lengua de buey, la violeta y la rosa, era considerada una de las cuatro flores cordiales: «La lengua de buey, toronjil, borrajas, se alaban por cordiales»<sup>144</sup>; «la borraja e lengua de buey son buenos alimentos, según Galeno en el se[xto] *De simplicium medicamentorum facultatibus libri 11*], es caliente e húmeda en primero grado e, por ende, echada en vino da alegría e conviene para la tose, conviene a melancolía a tristeza, alegra el corazón. Podemos usar destas yerbas con seguridad en ensaladas; son sus virtudes tan conocidas que no hay que tratar dellas»<sup>145</sup>.

Incluso nuestro cocinero se pone a las órdenes de los médicos, si bien con cierto escepticismo, pero asumiendo cuál debía ser su papel:

<sup>141</sup> Lobera de Ávila, *Libro del regimiento*, fol. 50r

<sup>142</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fol. 185r.

<sup>143</sup> Como en la obra de Farfán, *Tratado breve de medicina*.

<sup>144</sup> Lobera, *Vergel de sanidad*, fol. LXXVr.

<sup>145</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fol. 134r.

Y así lo que han de llevar dentro las sustancias lo han de ordenar los médicos, porque en algunas mandan echar oro y otras unas rajitas de calabaza y, en otras, garbanzos negros y otras cosas convenientes para la enfermedad del enfermo, que no sean de mal gusto. Y en algunas mandan echar tortugas y pepitas de calabaza. Y en esto no tengo que meterme, más que sacar muy bien la sustancia (§378.2).

No recomendaba dar a los enfermos bizcochos con harina de arroz, pues «como el arroz es pesado, no es muy a propósito para enfermo» (§435). De hecho, según manifestaba Núñez de Coria, y a pesar de sus virtudes, el arroz «es de difícil digestión, mantiene poco y aprieta el vientre»<sup>146</sup>. Tampoco era partidario del uso del tocino con los enfermos, como en la receta de albondiguillas de ave (§63), en donde recomendaba sustituir el tocino por enjundia.

No era favorable al uso en algunos platos de las lechugas, pues «son muy dejativas» (§218). Y advertía de otros productos a los que no consideraba particularmente sanos. «Las palomas torcaces y chorchos y sisonos y otras aves salvajes, si estuvieran bien limpias y bien tratadas, bien se pueden asar sin lavarse, aunque yo no uso dello por asegurar la limpieza». En esta línea, en la receta de aderezar chorchos no se muestra partidario de una salsa hecha con las tripas del ave «porque dicen no es cosa sucia»: «Muchos señores gustan dello, mas yo no he usado desta salsa porque lleva la suciedad de las tripas» (§8). De hecho, Núñez de Coria, si bien apreciaba que las tripas de las aves «dan mucho y loable nutrimento», consideraba que «las tripas y matriz son siempre malas en cualquier animal», «las tripas y entrañas son vituperables, como claramente se ve en los lugares acotados, engendra gruesa carne, son dificultosas de digestión, desabridas, engendran mal humor, porque están juntamente con las heces y estiércol y porque están lejos de los poros del cuero por los cuales no pueden expelerse su superfluidad»<sup>147</sup>.

Martínez Montaña se mostró reticente también hacia las anguilas: «Las anguilas es un pescado que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano, y así siempre se acostumbra echarle un poco de ajo» (§295). Lobera de Ávila, las consideraba particularmente perjudiciales:

<sup>146</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fol. 162r.

<sup>147</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fol. 80r.

De la anguilla se ha de notar que engendra nutrimento malo y viscoso y opilativo y difícil de digestión, y hase de mirar en qué lugares se toman; porque hay experiencia que en el coitu, que lo tienen muchas veces con serpientes venenosas, y por eso la anguila grande es más venenosa, y de más malicia su nutrimento, y por eso tienen necesidad de prepararse como se preparan los hongos, para que pierdan su malicia y putrefacción<sup>148</sup>.

Núñez de Coria, a partir de los consejos de Galeno, estimaba que las anguilas y otros pescados sin escamas «son peores», por ser más viscosos y de mayor «superfluidad y humedad». Esa humedad podía compensarse, precisamente, con el citado uso de los ajos, «por ser calientes y secos»<sup>149</sup>. Además, «se deben huir» los pescados de color negro (o colorado), «porque engendran apostemas en los miembros interiores y punturas en las tripas y opilaciones; engendran mala sangre. Por lo cual las anguillas, por su negrura se deben desechar»<sup>150</sup>.

De otros platos desconocía, sin embargo, sus usos medicinales, como reconoce en la receta del aceite de huevos: «Este aceite es buena para los empeines y las mujeres lo estiman en mucho, aunque yo no sé en qué lo gastan», aunque se sabe que era usado para aliviar quemaduras, almorranas dolorosas, grietas en los pezones, etc.<sup>151</sup>.

En definitiva, si bien Montañón no tenía grandes conocimientos médicos, sí demostró una especial preocupación por el cuidado de los enfermos. Su saber, en este sentido, fue muy limitado, probablemente adquirido por la experiencia, y, en muchos casos, aplicado conforme a las directrices de los médicos de la casa del rey.

<sup>148</sup> Lobera, *Vergel de sanidad*, fol. LVIr. Al sugerir cocinar la anguila como los hongos, el médico del emperador decía: «Los que se atrevieren a comellos, no temiendo sus muchos daños, cuézanlos o fríanlos con calamentos, que es una yerba pectoral, o con ajos, no será malo, o con peras. fol. LXXXIIv.

<sup>149</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fol. 144v.

<sup>150</sup> Núñez de Coria, *Aviso de sanidad*, fol. 119r-119v. Y añade: «La anguilla no es buena en todo, aunque sea de buena agua, cuanto más si fuere de agua encenagada». Sobre la llamada «doctrina de las señales» (formas, colorees) en los alimentos ver Albalá, 2002, pp. 80-81.

<sup>151</sup> Vidal Galache, 1992, p. 100.

## 6. MONTIÑO Y LA SALUD DEL ALMA: DÍAS DE AYUNO Y ABSTINENCIA EN EL RECETARIO

La construcción en torno a la alimentación de tabúes, rituales, símbolos, reglas, etc. ha hecho que las comidas se conviertan en «actos culturales y sociales» e incluso psicológicos, además de fisiológicos<sup>152</sup>, en donde la sacralidad no queda al margen. Ciertamente, en el mundo cristiano no existen los vetos alimentarios de otras religiones<sup>153</sup>, pero sí determinadas épocas a lo largo del año en donde se establecen prohibiciones y restricciones sobre qué se puede comer o no. En consecuencia, a lo largo del recetario son constantes las referencias a los días de pescado o de carne, a las comidas apropiadas para viernes y sábados: «es buen plato para sábado» (§189.1); «esta sopa es muy buena para días de viernes»; «A estas berenjenas les puedes hacer el relleno en día de carne con carne. Y de las mismas berenjenas y en día de sábado con livianos de carnero y de ternera» (§221); «esta torta se puede hacer en día de sábado, haciendo el relleno con higadillos de gallinas o asadurillas de cabrito» (§368); «se puede hacer de livianos en sábado con tocino» (§101); «Estas son muy buenas para día de sábado con manteca de puerco, y en día de pescado con manteca de vacas» (§123); «todos los platillos que tengo dicho que se han de hacer con manteca de vacas o buen aceite, se entiende que en día de carne ha de ser tocino en lugar de la manteca y caldo de carne en lugar de caldo de garbanzos» (§287), etc.<sup>154</sup> De hecho, al menos seis recetas hacen referencia al régimen especial para los sábados de abstinencia (§75, §101, §123, §189.1, §221, §368) y 26 son platos para «día de pescado» o recomendaciones para adaptarlos (§76, §88, §89.1, §98, §113, §122, §123, §203, §211, §214, §218, §228, §231, §232, §239, §262, §264, §265, §287, §334, §351, §352, §369, §389, §488, §496)<sup>155</sup>.

<sup>152</sup> Moreno, 2013, p. 11. Ver, por ejemplo, las reflexiones al respecto de Cruz Cruz, 1990 sobre las variables socioculturales de la conducta alimentaria.

<sup>153</sup> Lauriou, 2002, pp. 102-103; Pérez Samper, 2015, p. 328.

<sup>154</sup> Una breve alusión a los platos adecuados para la abstinencia en el recetario de Montño en Vallés Rojo, 2007, p. 340.

<sup>155</sup> En el *Libro del arte de cocina*, de Hernández de Maceras, de 1607, por ejemplo, se recogían dos docenas de recetas con ingredientes propios del sábado, Nadeau, 2015, p. 107.

La razón de esta preocupación por parte Martínez Montañón obedecía a la necesidad, como cocinero principal del rey, representante de la «Monarquía católica»<sup>156</sup>, de cumplir con los preceptos tradicionales, especialmente el cuarto mandamiento de la Iglesia que establece la obligación de ayunar los días marcados por la institución. La sesión XXV del Concilio de Trento, celebrada entre el 3 y 4 de diciembre de 1563, dedicó uno de sus capítulos a «las Indulgencias y la mortificación», con un apartado especial para «La elección de manjares. De los ayunos y días de fiesta», en que, frente a la doctrina protestante<sup>157</sup>, se señalaba lo siguiente:

Exhorta además el santo Concilio, y ruega eficazmente a todos los pastores por el santísimo advenimiento de nuestro Señor y Salvador, que como buenos soldados recomienden con esmero a todos los fieles, cuanto la santa Iglesia Romana, madre y maestra de todas las iglesias, y cuanto este Concilio, y otros ecuménicos tienen establecido; valiéndose de toda diligencia para que lo obedezcan completamente, y en especial aquellas cosas que conducen a la mortificación de la carne, como es la abstinencia de manjares, y los ayunos; e igualmente lo que mira al aumento de la piedad, como es la devota y religiosa solemnidad con que se celebran los días de fiesta; amonestando frecuentemente a los pueblos que obedezcan a sus superiores: pues los que los oyen oirán a Dios remunerador, y los que los desprecian, experimentarán al mismo Dios como vengador<sup>158</sup>.

La abstinencia de manjares se veía, pues, como necesaria tanto «para la salud del alma» («reprime y destierra la concupiscencia de la carne», para un mayor acercamiento a lo sobrenatural, «despierta la contemplación», «hace a Dios satisfacción por los pecados»<sup>159</sup>), como también «para la salud del cuerpo», pues «conociendo la santa madre Iglesia que las continuas enfermedades e indisposiciones de los fieles, hijos suyos

<sup>156</sup> De la importancia del concepto, su significado político y religioso y su influencia en las actividades cotidianas de la corte, Martínez Millán, 2015, pp. 52-53.

<sup>157</sup> «Los herejes afirman que por ningún derecho están obligados los fieles a ayunar, porque el jugo del ayuno pertenece a la ley de Moisés, de la cual nos libró Cristo Nuestro Señor», pero a esto podía responderse que «no se infiere de que por haber ayunos en la ley de Moisés, no puede haberlos en la de gracia, pues desde el tiempo de los apóstoles hay ayunos en la Iglesia» (Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 80r). Sobre las críticas y prácticas luteranas y calvinistas sobre el ayuno, Albala, 2003, pp. 200-204.

<sup>158</sup> *El sacrosanto y ecuménico*, pp. 539-540. Al respecto ver Ferlan, 2018, p. 6.

<sup>159</sup> Rodríguez Lusitano, *Obras morales*, p. 57; Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fols. 222v y 224r. Todo en la línea marcada por Santo Tomás de Aquino. Ver al respecto, Laurioux, 2002, p. 104, Ferlan, 2018, pp. 1-2.



muy amados, proceden muchas veces de ahító y de exceso y replección de malos humores, y que la dieta curativa de ellos es la abstinencia y la templanza, por eso ordenó una recepta saludable, para remedio de las enfermedades contraídas y de las que podrían contraer sus hijos»<sup>160</sup>. O como sintetiza el polígrafo Pedro de Medina:

Y cuanto lo que pides de los provechos que del ayuno se sigue son muchos, especialmente estos. El ayuno alimpia la voluntad de los malos pensamientos. Alza el entendimiento a las cosas de Dios. Da devoción y gracia para hacer oración. Hace ser subjecta la carne al ánima. Hace haber contrición y humildad. Quita los pensamientos de la cudicia. Amata los ardores de la lujuria. Enciende en el amor de la castidad. El ayuno quita la temeridad. Espanta los demonios. Remedia los peligros. Conforta la salud. Purga los pecados. Aviva el juicio. Esfuerza la memoria y liberta la lengua. Así que el ayuno no solo es virtud, mas es fundamento de otras virtudes. El ayuno no solo hace bienes al ánima, mas también al cuerpo, porque la templanza en el comer hace al hombre sano, recio, de gentil aspecto. Que así dice el Eclesiástico: «No seas codicioso de cualquier manjar, ni te derrames sobre toda la vianda, porque los muchos manjares causan al cuerpo enfermedad y a un a las veces muerte». Y el que fuere abstinentes alarga la vida<sup>161</sup>.

Hasta la reforma de Benedicto XIV de 1741<sup>162</sup>, en líneas generales, durante los siglos modernos los días de ayuno eclesiástico («abstinencia de carnes con una sola comida al día»<sup>163</sup> o «abstinencia voluntaria de los manjares, conforme al rito de la Iglesia»<sup>164</sup>), muy regulado, eran todos los de Cuaresma (excepto los domingos, que eran de abstinencia, en total cuarenta días)<sup>165</sup>; las cuatro témporas del año, doce días (en rea-

<sup>160</sup> Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fols. 222v y 224r. Ver también al respecto las reflexiones de Rodríguez, *Reflexiones teológico-canónico-médicas*, pp. 146 y ss.

<sup>161</sup> Medina, Pedro, de, *Libro de la verdad*, fol. CXXIXv. Ver también al respecto las reflexiones de Campbell, 2017, pp. 136-137.

<sup>162</sup> Por los breves *Non ambigimus* e *In suprema*, Ferlan, 2018, p. 7.

<sup>163</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, p. 280; Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, pp. 365 y 367; Nieva, *Sumario manual*, fol. XXIr; Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 362.

<sup>164</sup> Noydens, *Práctica del oficio de curas*, p. 133.

<sup>165</sup> Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 674. El ayuno de Cuaresma, según el catecismo del padre Astete se mandaba «para imitar de alguna manera a Jesucristo, que ayunó cuarenta días en el desierto; para disponernos a celebrar la solemnidad de la Pascua y comulgar dignamente en ella» (Astete, *Catecismo*, p. 118). Para Martín de la Sierra: «significa los cuarenta días que ayunó Cristo nuestro bien en el desierto para nuestro ejemplo; los cuarenta años que gastó el pueblo israelítico para entrar en la tierra de promisión (dándonos a entender en este número tan misterioso, como debemos

lidad, nueve, pues tres de ellos estaban incluidos en Cuaresma)<sup>166</sup> que se realizaban los miércoles, viernes y sábado de la segunda semana de Cuaresma, después de Pentecostés, después de la Exaltación de la Cruz de Septiembre y después de Santa Lucía; y las vigiliass de alguna gran festividad (Cristo, Virgen, apóstoles, etc.<sup>167</sup>) que en caso de caer la vigilia en domingo, se trasladaba al sábado<sup>168</sup>; en total 13 días (pues uno de ellos, la vigilia de San Matías tocaba en Cuaresma). La suma total de días de ayuno eran 62, al menos en 1611 en la diócesis de Toledo<sup>169</sup>.

ayunar cuarenta días para llegar a la tierra de promisión, que es la gloria); los cuarenta días que ayunó Elías para librarse de las tiranías de Jezabel; y en fin, con estos cuarenta días de ayuno, como enseña Santo Tomás, pagamos a Dios el diezmo de los días del año, pues tiene el año treientos y sesenta y cinco y la Cuaresma, quitados los domingos, treinta y seis, que es el diezmo que corresponde». Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, pp. 362-363; ver también, entre otros Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, p. 285. Ver también Ferlan, 2018, pp. 2-3.

<sup>166</sup> El ayuno de las témporas, en palabras de Astete, servía «para consagrar a Dios por la penitencia de cada estación del año; para alcanzar de su majestad buenos temporales y abundantes frutos de la tierra y para pedirle d   a su Iglesia dignos ministros» (Astete, *Catecismo*, p. 118). Según el citado Martín de la Sierra, establecía «que en estos cuatro tiempos nos abstengamos de delicias y mortifiquemos la carne para hacer penitencia de nuestras culpas. Compónese el año de cuatro tiempos, invierno, primavera, est  o y otoño. A cada uno de estos cuatro tiempos (como se ve) corresponden tres meses, con que prevenirnos la Iglesia al principio de cada tres meses con tres días de ayuno, es querernos en todos tiempos preparados y dispuestos para la bienaventuranza». Tenía lugar los miércoles, viernes y sábados, «porque el miércoles hicieron concilio los judíos contra Nuestro Redemptor Jesucristo para quitarle la vida; el viernes pusieron en ejecución su sacrílego deseo; y el sábado se representa la sepultura de Cristo; y siendo víspera del domingo, día en que resucitó su majestad, alienta con el ayuno de estos tres días la Iglesia nuestra esperanza, prometi  ndonos que después de trabajos, mortificaciones y penas en esta vida, hemos de alcanzar la gloria y bienaventuranza para el alma y para el cuerpo en la otra» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 363; también en Ortiz Cantero, *Directorio catequístico*, p. 461).

<sup>167</sup> Estos días de vigilia eran «para que con más devoción y recogimiento celebremos estas grandes festividades» y, en las de santos y apóstoles, «para que con la aflicción de la carne quede libre el espíritu y así despierto tenga presente que aquellos héroes, aunque hombres, aunque flacos y cercados de apetitos y siniestras inclinaciones como nosotros, mas esto no obstante, ayudados de la gracia del Señor, se mostraron tan fuertes e hicieron tanto su parte, que sujetaron pasiones, domaron apetitos y vencieron tentaciones» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 364).

<sup>168</sup> Villalobos, *Manual de confesores*, p. 481; Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 48; Machado de Chaves, *Suma moral*, p. 173; Ortiz Cantero, *Directorio catequístico*, p. 461.

<sup>169</sup> Así lo recoge también Ortiz Cantero, *Directorio catequístico*, p. 460: «Por el derecho canónico hay cincuenta y ocho días de ayuno: los cuarenta de la Cuaresma, nueve de las Témporas, instituidas por el papa Telesforo (porque aunque esta son doce, las tres

El ayuno eclesiástico<sup>170</sup> era de precepto y «acto de la virtud de la templanza»<sup>171</sup>, so pena de pecado mortal<sup>172</sup>. Tres cosas eran necesarias para cumplir con «la substancia y esencia»<sup>173</sup> del ayuno: la abstinencia de carne<sup>174</sup>; celebrar una sola comida al día —«solo el no comer carne

están incluidas en la Cuaresma), otros nueve de las Vigilias, de las cuales dos son de la Natividad de Nuestro Señor, y de la Asunción de Nuestra Señora y siete de los apóstoles, San Andrés, Santo Tomé, San Matías, San Pedro y San Pablo, Santiago el Mayor, San Bartolomé y San Simón y San Judas. Consta todo de muchos textos canónicos y de las sinodales. Además, hay por costumbre universal cuatro días de ayuno, que son la vigilia de San Juan Bautista, la de San Lorenzo, la de Todos Santos y la de Pentecostés. Y el no ayunar quien está obligado en cualquiera de estos días es pecado mortal, pues está mandado de precepto. También en los lugares suele haberse introducido por costumbre o voto algunos días de ayuno; y siendo el voto o costumbre con las debidas circunstancias, obliga a su cumplimiento. En este arzobispado la víspera de la Ascensión no es día de ayuno, ni el lunes y miércoles de las letanías, que son en la misma semana, instituidas por el papa san Gregorio el magno, pero son días de abstinencia, y no se puede comer carne en ellos; y así, el que guardase la abstinencia, aunque coma muchas veces al día, no peca en ello».

Número de días de ayuno que difiere con lo que ocurría dos siglos antes. En 1413, en la diócesis de Cambrai, según calcula Laurioux, 2002, pp. 109-110, los días de ayuno eran 93, pues a los más de sesenta días de ayuno recogidos, se sumaban los viernes (salvo los comprendidos entre Pascua de Resurrección y Pentecostés), a los que había que sumar los días de abstinencia, miércoles y sábado y otros

<sup>170</sup> A eso se añaden otros tipos de ayuno además del eclesiástico: el natural o de naturaleza, que es el que practican los sacerdotes antes de misa y los legos antes de comulgar, desde las doce de la noche anterior, hasta recibir la comunión: Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 361; Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 673; Corriols, *Tratado del ayuno*, p. 2; Baco, *Suma de los preceptos*, pp. 134-135; Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 79v; Baltanás, *Exposición de los evangelios*, fol. LXXIIIr. El ayuno espiritual, el más perfecto, que suponía abstenerse de vicios y pecados, Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 361, Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 79v; y el moral, o de virtud y filosófico, que consistía «en comer templada y parcamente, arreglándose a la ley de la razón, pesando la cantidad y calidad de manjares con la salud, temperie del país, circunstancias del tiempo, etc.» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 361). Esta triple distinción también en Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 5; Ezquerro Pérez, *Explicación de las bulas*, pp. 3-4. Ver también Ferlan, 2018, pp. 8-9.

<sup>171</sup> Baltanás, *Exposición de los evangelios*, fol. LXXIIIr.

<sup>172</sup> Entre otros, el dominico Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 648; Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 369.

<sup>173</sup> Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 649; Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 673.

<sup>174</sup> La carne sería «aquella vianda que el común uso de la Iglesia y juicio de médicos prudentes lo tienen por tal. La señal que dan los doctores es: cuando el manjar es de animales o aves terrestres se ha de reputar por carnes, y se ha de abstener de ellas el cristiano en día de ayuno; mas si fuese de animales que se crían y viven en el agua, se ha

y una vez al día es la esencia y definición del ayuno eclesiástico»<sup>175</sup>—, en una hora determinada que, con el paso del tiempo, se había fijado en «la hora sexta», es decir, al mediodía<sup>176</sup>; y la abstinencia de huevos y lacticinios (solo en Cuaresma, pero no los domingos de Cuaresma o los ayunos del resto del año)<sup>177</sup> —entendidos estos como «la leche, el queso,

de reputar por pescado, y es el propio alimento del día de ayuno» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 366). Los días de ayuno y viernes tampoco se podía comer «pistos, grosura, sangre o manteca», «porque verdaderamente participan la sustancia de la carne» (*ibid.*). La razón era «porque las carnes de los animales y los güevos y queso y leche, que dellos proceden, mueven y despiertan los sensuales apetitos, y las carnes dan mayor nutrimento y delectación al cuerpo humano, y por eso, de lo superfluo de sus alimentos se engendra abundancia de materia seminal, por esos se vendan las carnes» (Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fol. 227r).

<sup>175</sup> Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 650; Medina, *Breve instrucción*, fol. 79r. Y siempre con moderación y no excesivamente, Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 650.

<sup>176</sup> «P.Y ¿qué se ha de hacer para ayunar como lo manda la Iglesia? R. Abstenerse de manjares prohibidos y comer una sola vez al medio día» (Astete, *Catecismo*, p. 119), si bien se permitía tomar algo por la noche y «alguna parvidad por la mañana» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 371); «La hora ha de ser a mediodía, o cerca de mediodía, poco más o menos, como dice Cayetano. Y mientras más tarde fuere se ayuna mejor» y concreta la hora de la doce, o cerca de las doce (Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 650); «después de las once» (Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 685); Baco, *Suma de los preceptos*, p. 138; Rodríguez Lusitano, *Obras morales*, p. 58; Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 81v; Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 13. «Y por medio día se entiende la hora de las once con poca diferencia» (Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, p. 282); Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 6; Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fols. 227v–228r.

<sup>177</sup> Fuera de la Cuaresma, en los días de abstinencia y ayuno, al menos en España, sí se podían comer huevos y lacticinios «por ser esto costumbre universal en el reino» (Astete, *Catecismo*, p. 359); Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 365; Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 29; Baco, *Suma de los preceptos*, p. 138; Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fols. 81v–82r; Nieva, *Sumario manual*, fol. XXv; Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 649; Noydens, *Práctica del oficio de curas*, pp. 134–135; Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 683. Es decir, y como aclara Díaz Bravo, dentro del ayuno eclesiástico, había tres categorías: «ayuno de ley», que obligaba a la abstinencia de carne, lacticinios y otras «refecciones»; el «ayuno de privilegio» que establecía la abstinencia de carne, pero permitía lacticinios y huevos; y, por último, el ayuno de dispensación, que consistía en una sola comida al día, pero sin abstenerse de carne, huevos o lacticinios (Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 7). Los tres coincidían en que solo se debía hacer una comida: pero el primero, el más riguroso, era para los sanos y robustos, el de privilegio, para los que adquirirían la bula de cruzada y el tercero, para los enfermos, Ezquerro Pérez, *Explicación de las bulas*, p. 15.

Por otra parte, y según Murillo Velarde en Indias, durante el ayuno de Cuaresma, sí se comían huevos, lacticinios y manteca «por costumbre, introducida por la necesidad» (Murillo Velarde, *Catecismo*, p. 204); Ferlan, 2018, pp. 13–14.

la manteca y otras cosas que salen de la leche»<sup>178</sup>—. En su lugar podrían comerse pescados, legumbres y similares<sup>179</sup>. En el ayuno no estaba incluida la bebida<sup>180</sup>. También se permitía, al finalizar el día del ayuno, al anochecer, tomar una pequeña refección, llamada *colación* (hasta en cantidad de 8 onzas, unos 230 g) a fin de «conservar la salud de los que ayunan», «para dar fomento al estómago y temperamento al cerebro, para excitar el sueño y descansar la noche. Por cuanto de el estómago

<sup>178</sup> Astete, *Catecismo*, p. 359.

<sup>179</sup> Murillo Velarde, *Catecismo*, p. 204.

<sup>180</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 282–283. «¿Y la bebida entre día quiebra el ayuno? No, por cierto. ¿Y qué se tiene por bebida? El uso de aquellas cosas que comúnmente son tenidas por bebida, como el vino, agua, etc. Y son todas aquellas que de suyo no alimentan el cuerpo humano por nutrición, la cual es un aumento del cuerpo humano por conversión de aquella substancia en la suya, mediante la digestión». Según Murillo: «El vino, lacha o te, el café, la limonada, aguas, ni otra cualquier bebida, aunque conforte el estómago, como vino o rosolí, no quebranta el ayuno, aunque se repita con frecuencia entre día» Murillo Velarde, *Catecismo*, p. 205; Baco, *Suma de los preceptos*, pp. 137–138 incluye cualquier bebida usual, como el vino o el chocolate, pero excluye la miel, leche, almendrada «aunque son potables, se cuentan entre los manjares, porque no son bebidas usuales». También en Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 372; Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fols. 83r–84v; Ezquerro Pérez, *Explicación de las bulas*, pp. 37–38; Rodríguez Lusitano, *Obras morales*, p. 58; Baltanás, *Exposición de los evangelios*, fol. LXXIIIr; Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 685; Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 651; Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fols. 231r–232v; Noydens, *Práctica del oficio de curas*, p. 134, que también considera que la cerveza no quebrantaba el ayuno. En este punto se produjo el debate si el chocolate debería considerarse una bebida o no, que dio lugar incluso a la publicación de tratados, aunque la común opinión fue que, tomado con moderación (entre 1 y 2 onzas), no quebrantaba el ayuno, Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 372; «no es contra la única comida tomar alguna cosa de los manjares de que se usa en la colación hasta la cantidad de dos onzas; de que se infiere que es lícito tomar una jícara regular de chocolate, pan, sopa en vino, mostillo con pan, u otras cosas de semejantes especies, con tal que no excedan de la dicha cantidad de dos onzas. Y dicha parvidad tampoco será pecado tomarla, aunque se hace comúnmente por la mañana, en cualquiera hora del día es común» Ezquerro Pérez, *Explicación de las bulas*, p. 35; Noydens, *Práctica del oficio de curas*, p. 136. El vino, «es lo común que no lo quebranta» y probablemente el chocolate tampoco, «porque se ha hecho bebida usual» Machado de Chaves, *Suma moral*, p. 173; el jesuita Antonio d Escobar sostiene que no se violaba el ayuno al beber vino, aloja, chocolate, pero no leche, Escobar y Mendoza, *Examen y práctica*, fols. 40v–41r.

vacío no suben vapores suficientes a la cabeza para excitar sueño»<sup>181</sup>. Esta colación podía consistir en «yerbas, frutas secas o verdes», pero no huevos, pescado o queso<sup>182</sup>.

<sup>181</sup> «Si tomase alguna niñería por la mañana o por la tarde, por vía de medicina, no se quebrara el ayuno» (Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 650); Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, p. 283; Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, pp. 374–375; Baco, *Suma de los preceptos*, p. 139; Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 80v; sobre su introducción a finales del siglo xiv y la relajación en el siglo xvii, Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, pp. 54–57 hasta el punto de que «el precepto santo del ayuno se deformó de modo entre los españoles, que era adagio ya vulgar que eso de ayunar era para bobos y frailes» (*ibid.* p. 57); Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 13; Machado de Chaves, *Suma moral*, p. 175 considera lícita la colación (3, 4, 5, 6, 8 onzas, según los diversos autores).

<sup>182</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 283–284. Murillo incluye en la colación «legumbres, frutas, sopas, yerbas y otras cosas semejantes en corta cantidad, que se regula por la costumbre» (Murillo Velarde, *Catecismo*, p. 205); «es materia de colación pan, frutas, yerbas, conservas y bizcochos, aunque en ellos se echen algunos huevos» (Baco, *Suma de los preceptos*, p. 139); «En nuestra España se ha introducido la costumbre que se haga con frutas, yerbas, conservas, ensaladas cocidas, sopa en vino y cosas semejantes» y añadía que se permitía, en cantidad moderada, la ingesta de «habas guisadas, garbanzos, almendradas, lentejas» y similares (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 376); el agustino Juan Enríquez recordaba que no eran lícitos en la colación los huevos, leche o pescado, ni tampoco almendrada, o almidón, pero sí bizcochos, y permitía 8 onzas de frutas secas, y hasta doce si eran «húmidas», como uvas y ciruelas (Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 81r); Escobar y Mendoza consideraba que la cantidad de colación permitida era media libra o menos de «pan, yerbas, frutas, conservas o algún par de bermejuelas o otros pescadillos [...]» y bizcocho, pero no en mucha cantidad (Escobar y Mendoza, *Examen y práctica*, fol. 41r). El dominico Ledesma insiste en que la colación debía ser pequeña, como «un cuarterón de pan y tres o cuatro aceitunas o un poco de conserva o otra cosa semejante, de suerte que todo ello excediese poco más de cantidad de un cuarterón» (unos 117 g), Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 652; «Lo que entiendo yo, cuando fuese una escudilla de garbanzos cocidos, lentejas o habas guisadas, que si fuesen garbanzos turrados o habas crudas será materia de colación. es materia de colación pan, conservas, frutas y hierbas, aunque sean cocidas o caldo dellas con pan o tomadas en caldo [...]. Y lo mismo siento de un bizcocho» (Villalobos, *Summa de la teología moral*, pp. 681–682). Sobre el bizcocho en la colación dice el dominico Ledesma que «a la colación no tengo por pecado mortal comer un bizcocho o dos. La razón es porque, aunque no sea lícito comer huevos en su propia forma ni convertidos en otra substancia, pero la cantidad de huevos que se halla en dos o tres bizcochos es muy pequeña, como es cosa notoria y lo dicen los que hace bizcochos» (Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 652); Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fols. 228v–229r.

De esta parquedad quedaba exceptuada, a pesar de la diversidad de pareceres, la colación de la vigilia de Navidad «en celebridad del día» (Murillo Velarde, *Catecismo*, p. 205); Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 375; Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 683. Sobre la colación también Corriols, *Tratado del ayuno*, p. 14; Machado de Chaves,

La obligación del ayuno se podía eludir por tres causas: por impotencia, «cuando uno no puede ayunar, porque entonces está legítimamente excusado de ayunar», por trabajo o necesidad, o por piedad<sup>183</sup>. Con la expresión «por impotencia» se refieren los autores a la edad y a la enfermedad. Así, del ayuno quedaban exentos todos los que no tuvieran veintiún años cumplidos (aunque no de la abstinencia de carne, huevos y lacticios que incluía «a todos los que tienen uso de razón, el cual regularmente entra a los siete años»<sup>184</sup>), y los «viejos», «ancianos», mayores de sesenta (o mujeres a partir de los cincuenta), siempre y cuando la vejez no les causase debilidad, porque en tal caso debían ayunar<sup>185</sup>. Y las

*Suma moral*, p. 175; Baco, *Suma de los preceptos*, p. 139; según Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 652, «por ser aquella noche tan regocijada y tan célebre», se podía hacer «colación larga y con variedad de frutas».

<sup>183</sup> Medina, *Breve instrucción*, fol. 80r; Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 81r-81v; Nieva, *Sumario manual*, fol. XXIr-XXIv; Vega, *Epítome*, p. 46; Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 654; Villalobos, *Summa de la teología moral*, pp. 675-676.

<sup>184</sup> Astete, *Catecismo*, p. 121; Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 377; Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 12; Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 17; Medina, *Breve instrucción*, fol. 80r; Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 653; Noydens, *Práctica del oficio de curas*, p. 135; Rodríguez Lusitano, *Obras morales*, pp. 58-59.

<sup>185</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, p. 286; Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 379; Machado de Chaves, *Suma moral*, pp. 175-176; Noydens, *Práctica del oficio de curas*, p. 138. «De parte de la impotencia son excusados de ayunar los mancebos dentro de su niñez, hasta el fin del tercero septenio, que es el año veinte y uno de su edad, por la necesidad que tienen de comer muchas veces para crecer»; «y también son excusados los viejos, por ser la vejez enfermedad incurable», y se entiende desde los sesenta años (Nieva, *Sumario manual*, fol. XXIIr). Sobre la edad establecida también Corriols, que se remite a Santo Tomás de Aquino para decir que «en los muchachos es evidentísima la causa para no ayunar, ya por la debilidad de la naturaleza, de la cual procede que necesitan comer con frecuencia y no comer mucho de una sola vez; ya también porque necesitan mucho nutrimento por razón de la necesidad del aumento que se hace de las sobras del alimento» Corriols, *Tratado del ayuno*, p. 41. Según este autor «parece indubitable que esta costumbre de no ayunar los menores de veinte y un años y los que pasan de sesenta empezó a lo menos en el siglo diez y seis; continuó por todo el diez y siete y persevera aun hasta el presente» (*ibid.*, pp. 66-67). Corriols recoge de forma exhaustiva los debates en torno a las edades obligatorias para el ayuno en la historia de la Iglesia.

mujeres que estaban embarazadas o crían»<sup>186</sup>. Quedaban fuera de las

<sup>186</sup> Astete, *Catecismo*, p. 119; Ripalda, *Catecismo*, p. 62; Machado de Chaves, *Suma moral*, pp. 176-177; Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fols. 225v-226v. En el caso de los enfermos, dependía de las circunstancias: unos podían quedar libres del ayuno, pero no de la abstinencia de carne; otros, según el grado de su enfermedad, de ambos, según Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, p. 287. Las enfermedades que excusaban el ayuno era las que provocaban «calenturas, sean tercianas o sean cuartanas, las convalecencias y, en fin, todas aquellas que el médico o cirujano declaran eximir del ayuno», y también, «los que no pueden calentar ni dormir en toda la noche o casi toda, por debilidad; los que padecen dolores de estómago u de cabeza» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, pp. 379-380). Baco resume cuatro maneras de enfermedad: la calentura, la complexión débil, la edad (menores de veintiuno y mayores de sesenta) y las mujeres preñadas y «las que dan leche». También las mujeres mayores de cincuenta años, principalmente las que han tenido muchos partos (Baco, *Suma de los preceptos*, pp. 140-141); Nieva, *Sumario manual*, fol. XXIIr: «son excusado de ayunar las mujeres preñadas y las que crían sus niños a sus pechos, por cuanto lo han menester doble alimento para sí y para sus criaturas».

Lepe incluía a los exentos por trabajo, por necesidad, «los que trabajan en el campo con azada, arado, hoz y otros semejantes ejercicios, porque sin duda alguna son de grande trabajo y debilitan el cuerpo y le hacen inhábil entonces para el ayuno», pero no aquellos oficios «que se ejercitan estando el cuerpo sentado, sin movimiento común de los miembros», como los sastres, zapateros, escribientes, pintores, plateros, etc. Quedaban incluidos en la exención del ayuno los que caminasen la jornada entera a pie (Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, p. 288). Para Martín de la Sierra los trabajos incompatibles con el ayuno eran aquellos que debilitaban el cuerpo, como «carpinteros, herreros, lapidarios, cavadores, aradores, segadores, tejedores, los que lavan lanas y telas, que están parte del día en el agua, los tinaqueros, horneros, panaderos y otros ejercicios de gran fatiga» o los militares, «porque estén expeditos y fuertes para hacer cara al enemigo y defender la patria», entre otros (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, pp. 383-384). Al respecto, ver también Escobar y Mendoza, *Examen y práctica*, fols. 45v-46v; Nieva, *Sumario manual*, fol. XXIIv; Corriols, *Tratado del ayuno*, pp. 56 y 157-176; Baltanás, *Exposición de los evangelios*, fol. LXXIIIr; Ledesma, *Segunda parte de la summa*, p. 654; Sánchez, *Triángulo de las tres virtudes*, fols. 225v-226r.

Los pobres no estaban obligados al ayuno, si eran «verdaderamente pobres», como los «pobres vergonzantes», «que tienen solo para una triste comida» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 381); Enríquez, *Cuestiones prácticas*, fol. 85r; Nieva, *Sumario manual*, fol. XXIIr; Noydens, *Práctica del oficio de curas*, pp. 136 y 139.

Las «mujeres preñadas y las que crían» estaban exentas de ayuno: «aunque tengan robusta salud, porque necesitan de continuo alimento; y, haciendo lo contrario, se exponen a peligro de aborto la una, y la otra de que se inficione lo que ha de servir de alimento al niño. Este privilegio, oyentes míos, sirve solo para no ayunar, no para comer carne; pues gozando de buena salud pueden, así unas como otras comer manjares de viernes, salvo si las preñadas tuviesen apetito vehemente, que el vulgo llama antojo, a manjar carne; y la que cría tuviese el chiquillo enfermo» (Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 380).

Otra cuestión diferente eran los indios que, según Murillo y Velarde «solo están obligados a ayunar los viernes de Cuaresma, el Sábado Santo, víspera de Pascua y la Vigilia de



obligaciones del ayuno quienes «no pueden ayunar sin notable daño, como los enfermos y convalecientes. La segunda causa de exención, la necesidad, incluía a los que se ocupaban de algún trabajo corporal incompatible con el ayuno, como los herreros, labradores y otros; o los pobres que no tenían para hacer una comida suficiente para sustentarse. Finalmente se estaba sujeto al ayuno «por piedad», «cuando el ayuno impide otra obra mejor, de caridad o misericordia»: de esta forma quedaban exentos, por ejemplo, los que cuidaban enfermos o los peregrinos, entre otros. También gozaban de ciertas exenciones, «por dispensación» (especialmente del papa) quienes compraran la bula de cruzada: así gracias a la bula, en casos en que se dudase de si se podía comer carne por determinada enfermedad, se permitía «sin arriesgar sus conciencias»; también se podía usar de la bula los días de abstinencia todas las veces que comieran a lo largo del día, pero en los de ayuno solo podía comer carne a mediodía; y también se les permitía comer huevos y lacticinios tanto en días de abstinencia como de ayuno, incluidos los de Cuaresma (exceptuando en este tiempo a los religiosos que, a pesar de adquirir la bula, sí tenían la obligación de cumplir la abstinencia de carne), de ahí que a este ayuno se le llamase «ayuno de privilegio»<sup>187</sup>.

Los días de abstinencia eran diferentes a los días de ayuno: «Sea regla general, que todos los días de ayuno son días de abstinencia de carne. Mas no todos los días de abstinencia de carne son de ayuno»<sup>188</sup>. La abstinencia a lo largo de todo el año, hebdomadaria, de los viernes<sup>189</sup> y

Navidad. En todos los demás días de ayuno están generalmente dispensados por Paulo III, y así no les obliga el ayuno; pero deben abstenerse de carne todos los viernes del año, y las vigiliyas y días que a nosotros nos obligan a ayunar» (Murillo Velarde, *Catecismo*, p. 206).

Este conjunto de exenciones nos hace dudar de la validez de la afirmación de Vallés de que las obligaciones de la abstinencia «obligaba a hacer gastos extraordinarios en alimentos más caros o a pasar hambre si no se podía adquirir, porque los preceptos de la Iglesia en este sentido eran muy estrictos y apenas había excusas para dejar de cumplirlos» (Vallés Rojo, 2007, p. 340).

<sup>187</sup> Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 7; Nieva, *Sumario manual*, fol. XXIIv; Noydens, *Práctica del oficio de curas*, p. 135. Sobre la bula de cruzada, Vallés Rojo, 2007, p. 339. La forma definitiva en materia de ayuno en la bula de cruzada fue establecida por Gregorio XIII por el breve *Cum alias felices recordationis*, Ferlan, 2018, p. 10.

<sup>188</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 288-289.

<sup>189</sup> Fue, al parecer el decreto *Penitemini* de Pío V en 1566 el que estableció los viernes como día obligatorio de abstinencia de carne, pero se permitía el consumo de pescado, huevos, lacticinios y a condimentar con grasa de animales, Vallés Rojo, 2007, p. 339.

sábados<sup>190</sup> (el de los miércoles estaba ya en desuso por estas fechas<sup>191</sup>) era un ayuno menos rígido, parcial y semipleno<sup>192</sup>, pues solo obligaba a la abstinencia de carnes (salvo cuando caían en Cuaresma), aunque en Castilla había costumbre de poder comer los sábados los «menudos», es decir, cabezas, manos, pies, intestinos, sangre y manteca de animales<sup>193</sup>; estaban permitidos los huevos y lacticinios (salvo en Cuaresma)<sup>194</sup> y se podía comer varias veces a lo largo del día. Días de abstinencia eran también los domingos de Cuaresma y los días de rogaciones y letanías, es decir, «lunes y miércoles antes de la Ascensión del señor a los

<sup>190</sup> «También obliga la Iglesia todos los viernes del año a no comer carne en memoria de la pasión de Cristo, y lo mismo es del sábado en algunos reinos, en honra de la santísima Virgen», aunque los sábados, en Castilla, se permitía comer «grosura» (Murillo Velarde, *Catecismo*, p. 204); los días de abstinencia «están reducidos a dos días ordinarios en la semana, que son el viernes, en honra de la muerte y pasión de Nuestro Señor Jesucristo y el sábado en honra de su sagrada sepultura» (Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 288-289).

<sup>191</sup> Según Díaz Bravo: «en el siglo xvi, en que escribió Covarrubias, en España aún se guardaba en miércoles abstinencia [...]. Después, la costumbre abrogó esta disciplina; el motivo fue porque, como quieren unos, esta observancia se trasladó y conmutó en los sábados, o porque como dice Baronio [...] se había introducido en la Iglesia el ayunar los sábados y pareció a los fieles que era carga muy pesada ayunar en la semana tres días, con que dejaron el miércoles y las Iglesia y fieles de Roma establecieron en los sábados la observancia» (Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 43). Villalobos, confirma que a comienzos del xvii el ayuno del miércoles no estaba en vigor: «El ayuno del miércoles y viernes es tradición de los apóstoles [...] mas el del miércoles ya no está en uso, a lo menos en España. El del viernes tampoco está en uso, de manera que sea perfectamente ayuno, sino solo obliga a abstenerse de carne» (Villalobos, *Summa de la teología moral*, p. 674).

<sup>192</sup> Ezquerro Pérez, *Explicación de las bulas*, p. 9; Machado de Chaves, *Suma moral*, pp. 174-175.

<sup>193</sup> Según Manuel Ezquerro, desde 1212 se resolvió que en Castilla «solo se comiesen las entrañas y extremos de los animales» (Ezquerro Pérez, *Explicación de las bulas*); sobre esto, Martín de la Sierra, *Mapa de arcanos*, p. 369; Baco, *Suma de los preceptos*, p. 138. Según Díaz Bravo esta costumbre fue introducida por en España por los godos, en 1212 «los castellanos, conformándose más con su costumbre antiguo, resolvieron que solo se comiesen las entrañas y extremos de los animales» (Díaz Bravo, *El ayuno reformado*, p. 45). Se mantuvo hasta 1745, cuando Benedicto XIV permitió a los moradores de los reinos de Castilla comer carne en sábado, que se extendió a los territorios de la Corona de Aragón por Pío VI por un breve de 9 de febrero de 1779, Corriols, *Tratado del ayuno*, p. 4. También en Machado de Chaves, *Suma moral*, p. 173; Ortiz Cantero, *Directorio catequístico*, p. 461, el precepto de abstinencia los sábados comenzó en España en tiempos del rey Fruela. Ricos testimonios literarios al respecto en el trabajo de Moreno Gómez, 2005.

<sup>194</sup> Villalobos, *Manual*, p. 481; Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 288-289.

cielos»<sup>195</sup>. Por día de abstinencia se entendía el «día natural que consiste en veinte y cuatro horas matemáticas, que comienzan desde las doce de la noche antecedente, hasta la misma hora de la noche siguiente»<sup>196</sup>. La abstinencia obligaba a todos los cristianos desde que tenían uso de razón (siete años)<sup>197</sup>. De esta forma los días de abstinencia rondaban los 87.

Además, cada diócesis podía establecer otros días de ayuno (la vigilia el día anterior a la fiesta de un patrón de una localidad, diócesis o reino, por ejemplo), conforme a su costumbre.

En efecto, fueron los diferentes sínodos diocesanos, los encargados de establecer con precisión las fechas de los días de ayuno a la lo largo del todo el año. En este caso, Martínez Montaña se guiaba por lo estipulado en las sinodales de Toledo de 1583, tal y como constaba en las sinodales de 1601, en el capítulo «De obseruatione ieuniorum», en la III Constitución, «Declárase qué días son en los que se ha de guardar el ayuno» (fols. 67r-68r). Si lo aplicamos al año 1611, fecha de la publicación del libro, los días de ayuno y abstinencia de la diócesis de Toledo serían:

Tabla 15. Calendario de ayunos en la Diócesis de Toledo (1611)  
(Leyenda)

	Ayuno	(C): Cuaresma (excepto domingos): abstinencia de carne, huevos y lacticinios. 1 comida al día. (Ayuno de ley)
		(V): Vigilias de festividades (Cristo, Apóstoles, Virgen, etc.). Abstinencia de carne. 1 comida al día (Ayuno de ley)
		(T) Témporas. Abstinencia de carne. 1 comida al día (Ayuno de ley)
	Abstinencia	(L) Letanías. Abstinencia de carne.
		(A) Días de abstinencia. Abstinencia de carne. (A). <i>En cursiva los sábados, en que se permitía, en Castilla, el consumo de grosura.</i>

<sup>195</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 288-289.  
<sup>196</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 288-289.  
<sup>197</sup> Lepe y Dorantes, *Catecismo católico*, pp. 288-289. «Por lo cual es grande corrup-  
tela la que muchas personas tienen de dar a los muchachos de doce años a comer carne  
en día de abstinencia» (*ibid.*).

ENERO (8)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1	2
3	4	5	6	7 (A)	8 (A)	9
10	11	12	13	14 (A)	15 (A)	16
17	18	19	20	21(A)	22 (A)	23
24	25	26	27	28 (A)	29 (A)	20
31						
FEBRERO (17)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1	2	3	4 (A)	5 (A)	6
7	8	9	10	11(A)	12 (A)	13
14	15	16 Miér- coles de ceniza (C)	17 (C)	18 (C)	19 (C)	20(A)
21(C)	22 (C)	23 Vispe- ra de San Matías (C) (T)	24 San Matías (C)	25 (C) (T)	26 (C) (T)	27(A)
28 (C)						
MARZO (31)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1 (C)	2 (C)	3 (C)	4 (C)	5 (C)	6 (A)
7(C)	8(C)	9(C)	10(C)	11(C)	12(C)	13 (A)
14(C)	15(C)	16(C)	17(C)	18(C)	19(C)	20 (A)
21(C)	22(C)	23(C)	24(C)	25(C)	26(C)	27 Do- mingo de Ramos (A)
28 (C)	29(C)	30(C)	31(C)			
ABRIL (10)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
				1(C)	2(C)	3 Domin- go de Re- surrección
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

MAYO (7)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
						1 San Felipe y Santiago el menor <sup>1</sup>
2	3	4	5	6	7	8
9 (L)	10	11 (L)	12 As-censión <sup>2</sup>	13	14	15
16	17	18	19	20	21 Vigilia de Pas-cua de Espíritu Santo (V)	22 Pen-tecostés / Pascua del Espíritu Santo
23	24	25 (T)	26	27 (T)	28 (T)	29 San-tísima Trinidad
30	31					
JUNIO (10)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		1	2 Corpus Christi	3(A)	4 (A)	5
6	7	8	9	10(A)	11 (A)	12
13	14	15	16	17(A)	18 (A)	19
20	21	22	23 Vigilia de San Juan Bautis-ta (V)	24 San Juan Bautista(A)	25 (A)	26
27	28 Vigilia de San Pe-dro y San Pablo (V)	29 San Pedro y San Pablo(	30			
JULIO (9)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
				1(A)	2 (A)	3
4	5	6	7	8(A)	9 (A)	10
11	12	13	14	15(A)	16(A)	17

<sup>1</sup> En las constituciones sinodales toledanas se señala que la vigilia de San Felipe y Santiago, «por caer siempre entre las dos Pascuas, que es a treinta de abril, no es día de ayuno».

<sup>2</sup> La víspera de la Ascensión no era de ayuno en el arzobispado de Toledo.

18	19	20	21	22(A)	23 Vigilia de San-tiago (V) <sup>3</sup>	24
25 Santiago	26	27	28	29(A)	30 (A)	31
AGOSTO (10)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
1	2	3	4	5 (A)	6 (A)	7
8	9 Vigilia de San Lo-renzo (V)	10 San Lorenzo	11	12 (A)	13 Vigilia de la Asunción de Nues-tra Se-ñora (V)	14
15 Asunción de Nuestra Señora	16	17	18	19(A)	20(A)	21
22	23 Vigilia de San Bartolo-mé (V)	24 San Bartolomé	25	26 (A)	27 (A)	28
29	30	31				
SEPTIEMBRE (11)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
			1	2 (A)	3 (A)	4
5	6	7	8	9 (A)	10 (A)	11
12	13	14	15	16 (A)	17 (A)	18
19	20 Vigilia de San Mateo (V)	21 San Mateo (T)	22 (T)	23 (T)	24 (A)	25
26	27	28	29	30 (A)		
OCTUBRE (11)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
					1 (A)	2
3	4	5	6	7 (A)	8 (A)	9
10	11	12	13	14 (A)	15 (A)	16
17	18	19	20	21 (A)	22 (A)	23

<sup>3</sup> En el caso de que alguna vigilia cayera en domingo, como sería en el caso del día de Santiago de 1611, la vigilia debía celebrarse en sábado.

24	25	26	27 Vigilia de San Simón y San Judas (V)	28 San Simón y San Judas (A)	29 (A)	30
31 Vigilia de Todos Santos (V)						
NOVIEMBRE (9)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
	1 Todos los Santos	2	3	4 (A)	5 (A)	6
7	8	9	10	11 (A)	12 (A)	13
14	15	16	17	18 (A)	19 (A)	20
21	22	23	24	25 (A)	26 (A)	27
28	29 Vigilia de San Andrés (V)	30 San Andrés				
DICIEMBRE (11)						
Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
			1	2 (A)	3 (A)	4
5	6	7	8	9 (A)	10 (A)	11
12	13 Santa Lucía	14 (T)	15	16 (T)	17 (T)	18
19	20 Vigilia de Santo Tomás (V)	21 Santo Tomás	22	23 (A)	24 Vigilia de la Natividad (V)	25 Natividad
26	27	28	29	30(A)	31 (A)	

En total, entre días de ayuno y abstinencia, 149 jornadas de abstinencia de carne, aproximadamente el 40% de los días del año<sup>198</sup>. Aunque es difícil conocer el cumplimiento real de los periodos de ayuno y abstinencia todo apunta a que, a pesar de la evolución y cambios de las

<sup>198</sup> Los autores coinciden en fijar este número: 150 días apunta Vallés Rojo, 2007, pp. 339-340.

normas y costumbres, el grado de obediencia fue alto, gracias, precisamente al recordatorio hecho en los diferentes sínodos diocesanos, a la insistencia en las publicaciones de teología moral y a la predicación<sup>199</sup>.

Aunque en todas las culturas el ayuno tenía «varios significados: higiénico, económico y religioso»<sup>200</sup>, las razones, más allá de la justificación del ayuno y abstinencia como una forma de sacrificio (la más importante) y de preservar la salud, puede complementarse de otra forma: en la España de la Reforma católica el ayuno y la abstinencia de carne alimentaban la identidad<sup>201</sup> y fomentaban la «creación de esencialismos culturales»<sup>202</sup>.

## 7. EL RECETARIO DE MONTIÑO Y LA «EXPERIENCIA GASTRONÓMICA» DEL SIGLO DE ORO: LIMPIEZA, GUSTO Y PRESTEZA<sup>203</sup>



*El banquete de los monarcas* (1579) de Alonso Sánchez Coello  
(Museo Nacional en Varsovia)

Hoy en día, en la alta cocina, se habla de la importancia de las experiencias gastronómicas —planificadas por los grandes cocineros que están dentro de los movimientos de vanguardia— que tienen como objetivo hacer vivir momentos únicos a los comensales; que estos se dejen

<sup>199</sup> Como así lo apunta para la Baja Edad Media castellana Castro Martínez, 1996, p. 139, a pesar de que advierta un cierto grado de relajamiento a finales del Medievo.

<sup>200</sup> Rothe, 1982, p. 199.

<sup>201</sup> «Los alimentos permitidos alimentan la identidad, los alimentos excluidos ayudan a definirla» (Fernández-Armesto, 2004, p. 63).

<sup>202</sup> Brandenberger, 2004, p. 85.

<sup>203</sup> Este apartado se basa en el texto de Ortiz Martín, 2020, pp. 249-261.



llevar por los sentidos, disfruten, y entiendan que aquello es algo más que comer. Sasha Correa e Iñaki Martínez de Albéniz explican que en este tipo de restaurantes donde se puede degustar este tipo de experiencias, más allá de ir para «saciar nuestro apetito, a estimular nuestras papilas gustativas o estrechar lazos sociales, se aspira vivir algo memorable, disfrutar de una jornada excepcional e inédita y digna de ser contada e incluso posteada». Este concepto

empezó a asomar en la cocina a lo largo de los años 90 [del siglo xx], cuando algunos restaurantes comenzaron a añadir nuevas capas de significado al hecho de comer, trascendiendo sus dimensiones fisiológica, hedonista, y social, pero sirviéndose también de ellas para estimular otras zonas del cerebro del comensal, considerado como el nuevo terreno de juego, como el lugar en el que realmente tendría lugar esa vivencia<sup>204</sup>.

Es decir, la «experiencia gastronómica» es un todo en el que hay que tener en cuenta espacios, utensilios, menús, organización, protocolo, espectáculo, técnicas culinarias, menús, apetito, gusto, arte, sensaciones... Esto desembocó en la sinergia y colaboración entre disciplinas aparentemente contradictorias como pueden ser gastronomía-ciencia o gastronomía-arte a fin de dedicar recursos creativos para romper con los esquemas establecidos. Cocineros y científicos empezaron a colaborar con la intención de trasladar al mundo de la gastronomía nuevas técnicas, tecnología y herramientas, y algunos de los frutos fueron la creación de nuevas texturas comestibles como espumas, humo o efectos nunca vistos hasta entonces para degustar en restaurantes gastronómicos. En el terreno del arte, empezaron a surgir colaboraciones como la de 2007 entre elBulli restaurante y la muestra de arte contemporáneo «Documenta12» en Kassel. Ferran Adrià fue invitado por su director, Roger Buergel, para participar en ella. El resultado fue que elBulli, situado en la Cala Montjoi de la Costa Brava, se convirtió en un pabellón de la muestra, y cada día, durante los 100 días que duró la muestra fueron a cenar dos personas que venían directamente desde Kassel. Esta representación quiso poner en evidencia que la experiencia de elBulli no se podía descontextualizar del restaurante y, por otro lado, se planteaba el debate acerca de si la cocina podía ser considerada o no una disciplina artística.

De esta forma, «adjetivos tradicionalmente gastronómicos como dulce, salado, tierno, soso, rico, bueno o malo, abrieron huecos entre sus

<sup>204</sup> Correa y Martínez de Albéniz, 2018, p. 125.

filas para acoger a otros como sorprendente, conmovedor, emocionante, poético, divertido, inesperado o inquietante». Los grandes chefs, con la incorporación de estos cambios y otras acciones innovadoras como, por ejemplo, la eliminación del pan y la mantequilla como cubierto o el suprimir la carta para dar paso a la única opción de menú degustación que incorporaba hasta cuarenta platos, como fue el caso de elBulli, provocó que pasaran a trabajar no solo con la comida, sino todo ese entorno que rodea la experiencia gastronómica<sup>205</sup>.

No obstante, si analizamos el término «experiencia gastronómica» tal y como se entiende en la actualidad, se observan claros paralelismos conceptuales con lo que pasaba en las cocinas europeas más elitistas en la Edad Moderna. Obviamente, hay que tener en cuenta factores como la cultura, la sociedad, el conocimiento, los productos y las herramientas de las que se disponía, mas los objetivos son bastante similares. En efecto, en el Siglo de Oro, el acto de comer, al menos entre los altos estamentos, tampoco se limitaba a cubrir una necesidad fisiológica, sino que era mucho más y lo creativo, lo refinado, lo novedoso y, en ocasiones, lo excéntrico, también estaba presente. Mencionaremos algunos puntos concretos que revelan tales paralelismos.

El primero es el que hace referencia a la *colaboración entre disciplinas*. Cualquier recetario médico en época medieval y moderna, como ya hemos comprobado, tuvo su influencia en los libros de cocina de los siglos modernos al recomendar determinados alimentos o rechazar otros; sin olvidar otras disciplinas como la química (la alquimia) o la ingeniería pues ayudaron a utilizar productos para la conservación de alimentos, la lejía, para cocinar la sustancia para enfermos (§378), o a idear herramientas para facilitar la elaboración de bebidas, como pueden ser los morteros de madera o hierro para preparar café, la elaboración de botellas de vidrio cada vez más perfeccionadas, etc. El propio Martínez Montañó, parece ser el diseñador del cucharoncito (§498) que servía para verter en unos papelillos la masa del bizcocho (§426).

Los *espacios* en los que convivían los cocineros y preparaban sus creaciones para el sofisticado ceremonial en la que los platos serían los protagonistas, eran muy importantes y requerían de un cuidado especial; tenían que disponer de las condiciones y herramientas pertinentes para poder desarrollar sus funciones. De todas formas, es interesante destacar que del mismo modo que la sociedad se ha especializado, profesiona-

<sup>205</sup> Correa y Martínez de Albéniz, 2018, p. 125.

lizado, y las tecnologías y muchos modos de hacer han avanzado de forma muy considerable, el modo de crear de estos cocineros también. Es imposible averiguar cómo los cocineros del Siglo de Oro afrontaban esos momentos o periodos en los que debían pensar continuamente en qué ofrecer para sorprender y marcar tendencia, ya que, probablemente, no fueran conscientes de lo que suponía toda esa creatividad a la que estaban expuestos.

Probablemente, los espacios de los que disponía Francisco Martínez Montiño para experimentar, diseñar los menús y crear nuevos platos eran las mismas cocinas de palacio y en alguna mesa de sus dependencias. Mas, poco o muy poco sabemos de las cocinas de los palacios reales de los Austrias, aunque para 1561 tenemos noticia de que el Alcázar de Madrid ya poseía unas dependencias destinadas a cocina<sup>206</sup>. Montiño, a diferencia por ejemplo de Scappi, se detiene poco a hablar de su área de trabajo<sup>207</sup>. Seguramente no eran los espacios de los que hoy disponen los grandes chefs para desempeñar las mismas tareas: laboratorios de investigación, o departamentos de I+D de los grandes restaurantes gastronómicos. Espacios alejados y aislados de las cocinas, donde los cocineros no cocinan para ningún público, sino que solo cocinan para experimentar con nuevas texturas, sabores y formas para poder diseñar el menú de cada temporada.

Tampoco había en el palacio real un lugar fijo para los *banquetes*, pues el rey solía comer en la antesala de sus habitaciones y, en el caso de alguna celebración, la dependencia solía variar<sup>208</sup>. No obstante, la preparación del espacio fue también especialmente importante para las «experiencias gastronómicas» del Siglo de Oro. Felipe IV, por ejemplo, fue invitado a los dominios del duque de Medina Sidonia. Para celebrar su presencia y en su honor, «se celebró un festejo en el coto de Doñana, cerca de la desembocadura del Guadalquivir, y con fin de hospedar al rey, el duque hizo grandes obras en su finca, disponiendo de treinta aposentos, revestidos de espléndidos tapices, se construyeron caballerizas, cocinas, y se montó en el bosque una verdadera ciudad con tiendas de campaña»<sup>209</sup>. Claro está que el Duque de Medina Sidonia quería crear

<sup>206</sup> Simon Palmer, 1997, pp. 11 y 15; Herranz, 1997-1998, p. 127.

<sup>207</sup> No haremos aquí un resumen de las opiniones de Martínez Montiño en la cocina, recogidas, por ejemplo, por Abad Zardoya, 2010, pp. 95-99.

<sup>208</sup> Simon Palmer, 1997, pp. 11 y 15.

<sup>209</sup> Martínez Llopis, 1989, p. 241.

un espacio especial y novedoso, diferente a los habituales. Un espacio que, sin dejar de lado el lujo y la ostentación, tuviera tintes rurales y campestres para que fuera en consonancia con el territorio, con el lugar en el que estaba situada su finca.

En cambio, si analizamos un banquete de los que ofrecía la corte de Felipe III en su residencia oficial en el Real Alcázar de Madrid, vemos cómo la planificación del espacio era distinta. No se dispone de decoración especial e ideada exclusivamente para una recepción o un evento; los tapices, muebles y demás utensilios y herramientas propios de la corte eran los protagonistas de ese espacio, aportando un valor distinto que se identificaba claramente con el espacio en el que se sitúa la acción.

La carga decorativa de estos espacios palaciegos, sobre todo los que estaban formados por telas, ya sea en forma de tapices o colgaduras, se solía usar tanto para realzar la importancia de los comensales, para tapar el muchas veces mal estado de las paredes, o para salvaguardar a los invitados del frío. A su vez, las escenas o los temas que se elegían para protagonizar dichos tapices, tenían un fuerte valor simbólico. Había desde «sencillas telas hasta bellísimos tapices de los llamados de *mille fleurs* o con grandes historias de personajes bíblicos o mitológicos». La elección del tapiz que se usaba para cada banquete o evento concreto, iba en función de la categoría de las personas invitadas y su condición<sup>210</sup>.

También era muy importante el acondicionamiento y la decoración de los banquetes que se celebraban en los lugares de parada de los reyes durante sus viajes. Los servidores disponían de unos enormes cofres que usaban para salvaguardar todos los valiosos objetos que tenían que desplazar de un sitio a otro a fin de satisfacer las necesidades de los monarcas y mantener el estatus de lujo y sofisticación en cualquier lugar donde pararan para hospedarse y descansar. En esos cofres se guardaba «ropa de cama y mesa, tapices, alfombras, mobiliario y vajilla para acondicionar las estancias de las posadas que les ofrecían frecuentemente iglesias y monasterios y poder organizar unos banquetes dignos»<sup>211</sup>.

¿Qué era entonces comer en el Siglo de Oro? Comer en uno de los grandes banquetes (el lugar en el que se manifestaban las experiencias gastronómicas del momento), seguía siendo un espectáculo donde el protagonista era la comida que, como en la actualidad, activaba la experiencia. Y el acto de comer también consistía en observar, anticiparse, exhibir y juzgar.

<sup>210</sup> Antoranz, 2010, p. 16.

<sup>211</sup> Antoranz, 2010, p. 15.

Banquete, por otra parte, significaba abundancia. Como señala Fernández-Armesto, el apetito desmesurado era señal de prestigio en casi todas las sociedades, en parte como muestra de bravura y en parte, quizá, como un lujo al que solo podían acceder los ricos: «la gordura resulta admirable y la corpulencia es sinónimo de grandeza». Además, el consumo ostentoso generaba prestigio, al mismo tiempo que formaba parte de la maquinaria de distribución de la riqueza. Su demanda atraía el suministro y con sus sobras se alimentaba a los pobres. De tal forma que compartir alimentos constituía una forma de establecer vínculos en la sociedad<sup>212</sup>.

Además de los espacios, *la selección de los productos* era especialmente importante: la materia prima debía ser de primera calidad, conforme a la categoría del señor a quien se sirve, como resalta nuestro cocinero en muchas de sus recetas:

Y tendrás manteca de vacas fresca, y que esté muy bien lavada y sobada. (§19)

Tendrás tocino de perril que sea bueno cortado al través... (§120.1)

Esto se entiende que ha de ser con buen aceite de Valencia o con otro aceite que sea muy bueno. (§13)

Por otro lado, comer algo creativo, refinado, excéntrico y novedoso en el Siglo de Oro podía ser un «*plato fantástico*», que era aquel que se presentaba en determinados banquetes o espectáculos, acaparando protagonismo en la experiencia gastronómica. Muchas veces iban decorados y envueltos, o tenían escondida alguna sorpresa para intimidar y sorprender a todos los comensales. Figuras extraordinarias hechas con ingredientes de lo más novedosos o construcciones de platos a modo de escultura. Eran, por ejemplo, los famosos *triumfi* que se exponían en las mesas de los banquetes. Eran obras no comestibles compuestas por azúcar fundido y cola absorbente. Se mezclaban ambos productos y se obtenía una pasta que se vertía en moldes con motivos mitológicos o religiosos, escudos de armas o arcos de triunfo<sup>213</sup>. En el banquete ofrecido por el duque de Lerma a diplomáticos ingleses, en 1605, para confirmar el Tratado de Londres firmado el año anterior, lo que más sorprendió al jefe de la delegación, el almirante Charles Howard, fueron «las peregrinas invenciones de castillos, navíos, animales y aves, todas doradas o plateadas, no siendo, después de todo, más que empanadas y pasteles de hojaldre rellenos de carne o pescado»<sup>214</sup>.

<sup>212</sup> Fernández Armesto, 2009, capítulo 5.

<sup>213</sup> Calero Ruiz, 2011, pp. 54-56.

<sup>214</sup> Domingo, 1981, p. 34.

En este caso, Montañó no se va a mostrar muy partidario de incluirlos en su libro, «no pondré ningún plato fantástico», «no soy amigo de escribir platos fantásticos». Además, para él un plato fantástico es aquel que requiere de una técnica especial tanto en la elaboración como en la presentación o bien en el uso y tipo de los ingredientes que contiene. Aunque no escapa a incluir alguna sorpresa, como «asar la manteca» (§414) o «freír, cocer y asar un pescado entero en todo un tiempo» (§294). Además, no evita anunciar al final del texto «ampliar este libro con algunas cosas extranjeras» para demostrar su conocimiento cosmopolita de otras costumbres culinarias, así como añadir «algunas cosas fantásticas que sirven para banquetes, las cuales son más de curiosidad y ostentación que de necesidad».

Otra característica común entre el Siglo de Oro y los restaurantes de vanguardia es que las elaboraciones de la experiencia gastronómica no se eligen por parte de los comensales como si de una carta de un restaurante corriente se tratara. En ambos casos es el cocinero el que diseña lo que antes se llamaba banquete y hoy en día se denomina menú degustación. El idear y *diseñar un menú* es también un modo de comunicar; en concreto, comunicar la oferta gastronómica, y es muy importante la forma en la que se decide estructurar y construir. El tipo de oferta y la manera en la que la estructura será tu forma de comunicarte con los comensales y transmitirles lo que desees.

Actualmente, en los restaurantes de vanguardia, existen muchos parámetros para construir un menú. El restaurante Mugaritz<sup>215</sup>, por ejemplo, utiliza los siguientes: el sabor, la nutrición, la textura, los conceptos, la temperatura y la exigencia del comensal. Ese menú no se separa ni se organiza según los parámetros tradicionales de entrantes, pescados, carnes o postres, sino que va mucho más allá. El comensal no demanda sobre sus preferencias, sino que se confía en que el cocinero le deleite con las creaciones y productos que elija más adecuados para esa comida y que vayan en consonancia con la época del año o el motivo de la celebración.

De una manera similar, Martínez Montañó configura y presenta tres banquetes, uno por Navidad, otro por mayo y otro por septiembre, estructurados en cuatro partes: cada uno en tres servicios de doce platos (en algún caso trece), es decir, en total 36 platos diferentes, a los que se sumaba un servicio de frutas, «las frutas que se han de servir en esta vianda son», que podríamos interpretar como la parte dulce y más ligera

<sup>215</sup> Restaurante de vanguardia actualmente reconocido por *The 50 World Best Restaurants* como el séptimo mejor restaurante del mundo.

entre los que se incluían además de frutas confitadas, quesos, natas, aceitunas, etc. Ofrece también un ejemplo de merienda, con una propuesta de 38 platos. En cualquier caso, aunque pueda parecer que siguen un orden lógico o están agrupados según características, en realidad es una disposición aparentemente anárquica (al menos desde nuestro punto de vista), ya que no se percibe ningún interés por su parte de ordenar los platos según una tipología o una determinada clasificación tradicional.

No obstante, aunque hoy, según determinadas propuestas, el comensal no pueda configurar el menú, sí se produce una comunicación entre las dos partes implicadas, ya que este opinará y demandará lo que más le satisfaga siendo así más partícipe del proceso gastronómico. En definitiva, el comensal pasará a tener cada vez un papel más activo en la preparación y configuración de los menús, y su actitud cada vez estará más relacionada con la búsqueda o la satisfacción del placer de comer o beber.

Algunos ejemplos de este cambio de actitud por parte del comensal se aprecian en algunos fragmentos del recetario que analizamos, en donde el propio autor hace partícipe a sus comensales de sus elaboraciones, confeccionándolas y adaptándolas a sus demandas:

Y sirve las habas y los huevos todo junto en la misma cazuela. A estas habas se les suele echar un poco de eneldo, más algunos señores no gustan dél (§214).

Y si tu señor no fuere amigo de agraz en grano échale al relleno agraz sacado y será una misma cuenta (§228).

Luego harás una sopilla y pondrás la concha rellena en medio y pondrás alrededor las piernas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas (§303).

Si tu señor no fuere amigo de ajos no será mucha falta no llevarlos (§319.3).

Algunos señores no quieren eneldo, porque tiene mucho humo, y en su lugar podrás echar unos cogollitos de berzas (§358).

Así pues, otro aspecto a tener en cuenta es el *papel del comensal*. Aunque aparentemente parezca irrelevante, si se examina con detenimiento, es sorprendente el protagonismo y la comunicación que se genera en torno a su figura. Si tomamos el comensal como epicentro, vemos que alrededor de él se articulan modos de comunicación verbal, no verbal, visual, escrita y corporal. Las maneras de servir, los diálogos entre el equipo del restaurante y los comensales, la percepción que tienen del menú y del espacio, cómo se presenta la oferta gastronómica, la forma

en la que se degustan los platos, la comunicación interna con los miembros de la mesa y su opinión final.

Podríamos calificar la comunicación como la columna vertebral de la experiencia gastronómica, y es que de ella depende que todo lo demás se articule y funcione como debe. Todo lo que se quiera transmitir de la experiencia gastronómica—menú, espacio, filosofía, decoración—tendrá que articularse mediante un relato y comunicarse al comensal de la manera más adecuada y acorde con el tipo de experiencia gastronómica que se quiera exponer. Por tanto, claro está que en ambas etapas se cuidarán mucho las formas de comunicar<sup>216</sup>. De hecho, Martínez Montaña en el siglo xvii ya advertía de la importancia del saber servir (y por tanto comunicar) durante los banquetes:

Y daré a entender cómo se han de servir, porque en los banquetes todo el toque está en saberlos servir; porque, aunque se gaste mucho dinero en un banquete sino se sirve bien no luce y se afrenta el señor mucho sabiendo desórdenes en él.

La manera de servir era en el Siglo de Oro, y sigue siendo en la actualidad, un indicativo del tipo de experiencia que se quiere transmitir. ¿Servir primero a las señoras? ¿Servir por orden de relevancia social? ¿Servir a todos a la vez? ¿Servir siguiendo el ritmo de la música? ¿Servir con reverencias? ¿Servir directamente la comida emplatada? ¿Servir y emplatar al mismo tiempo? Hoy muchos restaurantes de vanguardia han roto con el esquema clásico y tradicional de servicio en el que primero se servía a las señoras, y después se seguía un orden según género y edad. En el Siglo de Oro, el arte de servir jugaba también un papel muy importante: «Era algo simbólico y casi litúrgico, y era muy parecido al ceremonial borgoñón que se estilaba en la Corte desde tiempos del emperador Carlos, lo que confirma claramente el papel de modelo que la Corte jugaba respecto a la nobleza, que trataba de imitar en comportamientos (tanto públicos como privados) al monarca»<sup>217</sup>.

El mayordomo encabezaba el proceso de servir la mesa, que se iniciaba con una entrada apropiada y elegante. Era el encargado de crear un ambiente acogedor y armonioso, un clima de tranquilidad propicio para la comida y para la conversación. Había que intentar evitar todo tipo de

<sup>216</sup> Sobre los parámetros de una experiencia gastronómica según el ejemplo de Ferrán Adrià, ver Montaña y Moll, 2009, pp. 156-157.

<sup>217</sup> Pérez Samper, 2000-2001, p. 347.



ruidos y desorden, por lo que «todos los sirvientes tenían que saber exactamente qué hacer en cada momento y mostrar muy buenos modales»<sup>218</sup>.

El cocinero real propone en su *Arte de cocina* el siguiente ejemplo para servir un banquete. Para ello habría dos fases: la organización en la cocina y la organización del servicio a partir de un banquete de seis mesas y tres servicios de al menos diez platos y un último servicio de frutas o postre.

En la cocina debía situarse una mesa grande (u otra pequeña más algunos tableros) que pudiera albergar una fila (horizontal) de seis platos (uno por mesa) y una hilera (vertical) de diez (las diez viandas diferentes); de esta forma en la primera fila se dispondría el primer plato y así en nueve filas más, en hilera, el resto. A cargo de cada una de las hileras estaría un veedor. El cocinero debía entregar la primera hilera al primer veedor. Los diez platos serían llevados por cinco pajes. A continuación, se entregaría la segunda hilera al segundo veedor y sus pajes y así, hasta completar el primer servicio.

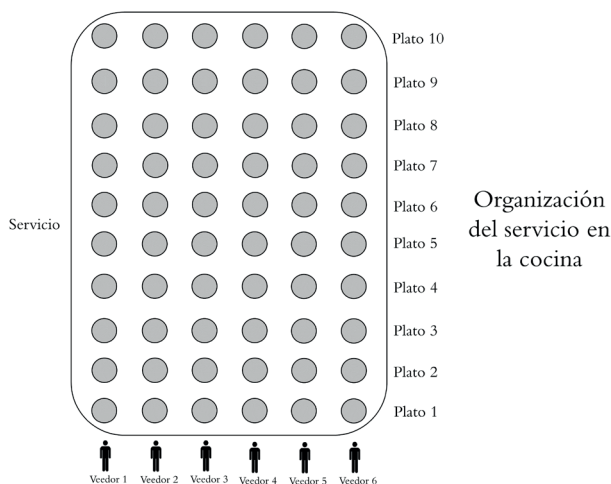


Gráfico 11. Organización del servicio en la cocina (según Martínez Montaña)

En la sala, el banquete estaría formado por seis mesas o bufetes para las que eran necesarios seis maestresalas (uno por mesa). El mayordomo debía bajar a las cocinas con sus veedores. Allí cada veedor y sus cinco pajes recogerían, como hemos visto, los platos del primer servicio (dos platos cada uno). Los veedores encabezarían la marcha desde la cocina con los cinco pajes, y se aproximarían a los maestresalas de cada mesa

<sup>218</sup> Pérez Samper, 2000-2001, p. 347.

situados a la cabecera de la mesa. Allí debían detenerse «sin asentar plato», esperando la llegada del último veedor con sus pajes. Cuando todos los veedores hubieran llegado, se colocaban todos los platos. Posteriormente, veedores y pajes marcharían por el segundo y tercer servicio, tras retirar las viandas del anterior, «salvo algunos platos regalados».

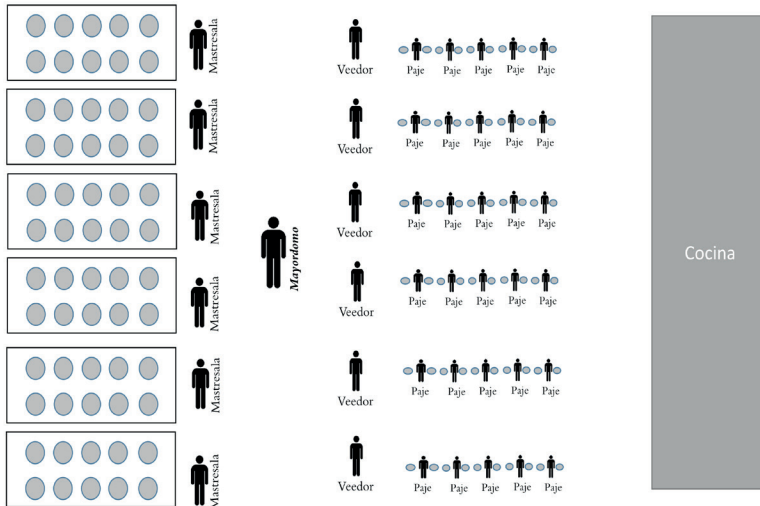


Gráfico 12. Organización del servicio en la sala del banquete, según Martínez Montino

Al terminar el tercer servicio, todo debía ser retirado para servir los postres. Así «desta manera estará la mesa muy llena y no se perderá plato ninguno». Con el servicio completo en la mesa el comensal se servía libremente hasta que quedar satisfecho<sup>219</sup>:

después que esté asentada la vianda en la mesa, tendrá cada caballero delante de sí de todo cuanto hubiere en la mesa y que lo pueda alcanzar todo desde su asiento; que eso han de tener los banquetes, que cada caballero que estuviere en la mesa tenga en su bufete de todo cuanto hubiere en la mesa, que aunque la mesa sea muy larga y la mirare toda, no vea cosa que no tenga delante de sí; que si el caballero viese alguna cosa en la mesa que no la tuviese delante de sí, no estaría bien servido el banquete. Porque la mayor falta que puede haber en los banquetes es servirse mal o faltar algún plato.

<sup>219</sup> Flandrin y Montanari, 2004, p. 717.

No en vano, los Austrias, y como ellos, los cortesanos, comían «primero “con los ojos” y eligen entre lo que se les presenta a la vista»<sup>220</sup>, y por eso, según Montañó, «se ha de tener muy grande cuenta y hacer mucha diligencia para que entren los servicios enteros en la mesa, pues es todo el toque de que parezca muy bien el banquete, o se haga una falta muy grande».

En definitiva, a partir de estos y otros aspectos descritos, bien puede afirmarse que los cocineros de la temprana edad moderna también tuvieron en cuenta, como se revela en sus recetarios, la «experiencia gastronómica» de sus comensales.

\*\*\*\*\*

En 1888 el Dr. Thebussem, alias del escritor Mariano Pardo de Figueroa, en su libro *La mesa moderna*, sentenciaba en una carta dirigida al cocinero de Alfonso XII, lo siguiente:

Yo, que he atravesado las principales ciudades y pueblos de España, convertido en mercader de joyas con mi cajón de alhajas en el brazo, he logrado despertar la curiosidad mujeril, gracias al cebo de mi tentadora mercadería, y penetrar en impenetrables comedores para ver y convencerme, de que las recetas del buen Montañó y del *intragable* Altimiras, son las que imperan en el mayor número de las casas de España<sup>221</sup>.

Aun en el siglo XIX perduraba, pues, la fama del cocinero del rey, no solo por su cargo sino, sobre todo, gracias a la calidad y valor de los platos propuestos en su libro. Mas, ¿cómo podemos saber que su *Arte de cocinar* fue utilizado en los fogones? En un sugerente artículo Jeanne Allard nos recuerda cómo una de las ediciones de este libro que alberga la Biblioteca Nacional aún conserva manchas de grasa; en otras aparecen los *ex libris* de los propietarios en varios ejemplares, las anotaciones marginales o pequeñas crucecitas que indican el interés o la elección de una receta por parte del usuario; la presencia de este título en la valija de algunos de los que viajaron a América, a México; o en los inventarios de diferentes librerías<sup>222</sup>.

<sup>220</sup> Simón Palmer, 1997, p. 16.

<sup>221</sup> Thebussem, 1888, p. 154. Por Altimiras, se refiere a Juan de Altimiras o Altimiras autor, hacia 1745, del *Nuevo arte de cocina, sacado de la escuela de la experiencia*, en realidad el aragonés fray Raimundo Gómez, franciscano y cocinero en varios conventos de la orden.

<sup>222</sup> Allard, 1988, pp. 187-188.

No es extraño, por tanto, que Francisco Martínez Montañón, cuatro siglos después de publicar la que llama su «obrecilla», su *Arte de cocina*, nos ayude a comprender mejor una cultura a través de la gastronomía, de los gustos y costumbres de una época y de una élite, de cuya influencia en la actualidad todavía hemos indagado poco. Un artista que trata de impresionarnos con su sabiduría, con sus invenciones, con su profundo y cosmopolita conocimiento de su oficio puesto al servicio de quien era su principal comensal, el rey.

## 8. CARACTERÍSTICAS DE LA EDICIÓN

Esta edición se basa en la original y príncipe, publicada en Madrid en 1611 y de la que contamos con al menos dos ejemplares. Para su transcripción, en cuanto a las grafías y puntuación, hemos seguido los criterios de edición establecidos por Ignacio Arellano para textos del Siglo de Oro<sup>223</sup>, y se ha procedido a su modernización.

Las recetas han sido numeradas conforme a la disposición original de Martínez Montañón. No obstante, dado que algunas de ellas incluían diversas formas de preparación, hemos optado por dividir las, con lo que el recetario pasa a ser mucho más rico de lo que en un principio ya era. Además, previamente a cada receta, se ha añadido un breve apartado con los ingredientes de cada uno de los platos, a fin de poder analizar sus principales características. Cuando el autor recoge un conjunto de recetas que responde a un determinado tema, se ha añadido un título general que no aparece en la edición del siglo XVII.

Aunque se ha añadido alguna nota aclaratoria, se ha elaborado un glosario final con sus definiciones, sacadas del *Tesoro de la lengua castellana o española* de Sebastián de Covarrubias y del *Diccionario de Autoridades* de la Academia, entre otros. Todas aquellas palabras que aparecen a lo largo del recetario y de las que consta una definición o explicación en el glosario aparecen acompañadas del signo\*. Como se habrá comprobado se utiliza el símbolo de sección § y el número para indicar una receta concreta.

Hemos considerado procedente completar esta edición con la inclusión de ilustraciones, a fin de complementar el contenido del recetario<sup>224</sup>.

<sup>223</sup> Se recogieron por primera vez en las actas del Congreso celebrado en Pamplona en 1986 (Cañedo y Arellano, 1987). Se pueden consultar en la página web del Grupo de Investigación Siglo de Oro (GRISO) de la Universidad de Navarra que dirige el profesor Ignacio Arellano (<<http://www.unav.edu/web/griso/publicaciones>>).

<sup>224</sup> La importancia de la iconografía culinaria fue destacada por Allard, 1988, p. 179.



## BIBLIOGRAFÍA

- ABAD ALEGRÍA, FRANCISCO, *Color rojizo en nuestra historia culinaria. El especiado con azafrán y pimentón en las cocinas hispanas*, Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2001.
- ABAD ZARDOYA, Carmen, «Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias. Tecnologías, espacios y utillaje en la cocina histórica española», en *La cocina en su tinta. Biblioteca Nacional, 2010 [22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011]*, ed. Ferran Adrià et al., Madrid, Ministerio de Cultura, Biblioteca Nacional, 2010, pp. 85-117.
- ALBALA, Ken, *Eating Right in the Renaissance*, Berkeley, University of California Press, 2002.
- ALBALA, Ken, *Food in Early Modern Europe*, Westport, Greenwood Press, 2003.
- ALE G 1917= Alemany y Bolufer, José, *Diccionario de la Lengua Española*, Barcelona, Ramón Sopena, 1917.
- ALLARD, Jeanne, «La cuisine espagnole au Siècle d'Or», *Mélanges de la Casa de Velázquez*, 24, 1988, pp. 177-190.
- ANTORANZ ONRUBIA, María Antonia, *La mesa de los reyes: imágenes de banquetes en la baja Edad Media*, Zamora, Grupo San Gregorio, 2010.
- ASTETE, Gaspar de, *Catecismo de la doctrina cristiana*, Valladolid, Imprenta de Don Manuel Santos Matute, 1787.
- Aut. = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de Autoridades*, Madrid, Gredos, 2002, 3 vols., <<http://web.frl.es/DA.html>>.
- AVENDAÑO, Cristóbal, *Tomo segundo sobre los evangelios de la Cuaresma, predicados en la corte de Madrid*, Barcelona, Esteban Liberos, 1623.
- BACARREZA, Leonardo Mauricio, *Food, Eating, and the Anxiety of Belonging in Seventeenth-Century Spain*, Durham, Duke University, 2012.
- BACO, Juan Antonio, *Suma de los preceptos del decálogo y de la Iglesia*, Madrid, Bernardo de Villa-Diego, 1667.

- BALTANÁS, Domingo de, *Exposición de los evangelios con sermones desde primero domingo del adviento hasta el domingo XXV después de la Trinidad*, Sevilla, Martín de Motesdoca, 1558.
- BRANDENBERGER, Tobias, «Lucha de pucheros. Imagología literaria y rivalidades gastronómicas», en *Discursos hispánicos sobre alimentación y culinaria. Aproximaciones literarias y lingüísticas*, ed. Rolf Eberenz, Madrid, Visor, 2014, pp. 85-100.
- Bullipedia, *Qué es cocinar. La acción: cocinar. El resultado: cocina*, Roses, Bullipedia, 2019.
- CALERO RUIZ, Clementina, «Vatel y otros arquitectos de sueños efímeros. Banquetes, sentidos y triunfi, en las cortes europeas de la época moderna», *Revista Latente*, 9, 2011, pp. 45-58.
- CAMPBELL, Jodi, *At the First Table: Food and Social Identity in Early Modern Spain*, Lincoln, University of Nebraska Press, 2017.
- CAÑEDO, Jesús e Ignacio ARELLANO (eds.), *Edición y anotación de textos del Siglo de Oro. Actas del Seminario Internacional para la Edición de Textos del Siglo de Oro. Pamplona, Universidad de Navarra, 10-13 de diciembre de 1986*, Pamplona, Eunsa, 1987, pp. 339-355.
- CASTRO MARTÍNEZ, Teresa de, *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*, Granada, Universidad de Granada, 1996.
- CASTRO MARTÍNEZ, Teresa de, «El gusto alimentario en la doctrina moral de la Iglesia en la Baja Edad Media según Hernando de Talavera», *Micrologus*, X, 2002, pp. 379-394.
- Catecismo para uso de los párrocos hecho por el IV Concilio provincial mexicano celebrado año de MDCCLXXXI*, México, Imprenta de el lic. D. Josef de Jáuregui, 1772.
- CHAMORRO FERNÁNDEZ, María Inés, *Gastronomía del Siglo de Oro español*, Barcelona, Herder, 2002.
- CORDE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Banco de datos [en línea]. Corpus diacrónico del español*, <<http://www.rae.es>> [22/09/2018].
- CORREA, Sasha e Iñaki MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ, *50 miradas: un recorrido por el movimiento de la gastronomía contemporánea*, San Sebastián, Basque Culinary Center, 2018.
- CORRIOLS, Eudaldo, *Tratado del ayuno eclesiástico*, Barcelona, Oficina de la viuda Aguasvivas y los consortes Garriga, 1807.
- Cov. = COVARRUBIAS, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana o española*, ed. Ignacio Arellano y Rafael Zafra, Madrid / Frankfurt am Main, Iberoamericana / Vervuert, 2006.
- CRUZ CRUZ, Juan, *Antropología de la conducta alimentaria*, Pamplona, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, 1990.
- DEZA, Lope de, *Gobierno político de agricultura*, Madrid, Viuda de Alonso Martín de Balboa, 1618.
- DÍAZ BRAVO, José Vicente, *El ayuno reformado*, Pamplona, Oficina de Pascual Ibáñez, 1753.

- DOMINGO, Xavier, *La mesa del Buscón*, Barcelona, Tusquets, 1981.
- EBERENZ, Rolf, «De lo crudo a lo cocinado: sobre el léxico fundamental de la culinaria en la historia del español (siglos XIII a XVII)», *Revista de Filología Española*, XCVI, 1, 2016, pp. 81-112.
- EBERENZ, Rolf, «Discurso y léxico de la alimentación en los tratados médicos medievales y renacentistas», *Actas del X Congreso Internacional de Historia de la Lengua Española: Zaragoza, 7-11 de septiembre de 2015*, ed. María Luisa Arnal Purroy et al., Zaragoza, Institución Fernando el Católico, 2018, vol. II pp. 1075-1088.
- EIRAS ROEL, Antonio, «La historia de la alimentación en la España moderna: resultados y problemas», *Obradoiro de historia moderna*, 2, 1993, pp. 35-64.
- El sacrosanto y ecuménico Concilio de Trento*, ed. Ignacio López de Ayala, Madrid, Imprenta Real, 1785.
- ENRÍQUEZ, Juan, *Cuestiones prácticas de casos morales*, Valencia, Casa de los herejeros de Crisóstomo Gárriz, 1647.
- ERASMO, Desiderio, *Apothegmas*, Amberes, Martin Nucio, 1549.
- ESCOBAR Y MENDOZA, Antonio de, *Examen y práctica de confesores y penitentes en todas las materias de la teología moral*, Valladolid, Antonio Vázquez de Velasco, 1650.
- ESCRIVÁ, Francisco, *Discursos de los estados de las obligaciones particulares del estado y oficio, según las cuales ha de ser cada un particularmente juzgado*, Valencia, Juan Crisóstomo Gárriz, 1613.
- EZQUERRO PÉREZ, Manuel, *Explicación de las bulas novísimas de nuestro santísimo padre Benedicto XIV sobre el ayuno*, Madrid, Andrés Ortega, 1758.
- FARFÁN, Agustín, *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*, México, Empronta de Gerónimo Balli, 1610.
- FERLAN, Claudio, «Ayuno eclesiástico (DCH)», *Max Planck Institute for European Legal History*, 2018-09, 2018, pp. 1-28.
- FERNÁNDEZ DE LA CIGOÑA FRAGA, Salvador, «Francisco Martínez Montañón, cocinero de los Austrias, el gran Vatel español. Unas breves notas sobre su oficio y más que posible galleguidad», *Glaucoptis*, 15, 2010, pp. 79-90.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, Gonzalo, *Las quinquagenas de la nobleza de España*, ed. Vicente de la Fuente, Imprenta y Fundición de Manuel Tello, 1880, Tomo I.
- FERNÁNDEZ NAVARRETE, Pedro, *Conservación de monarquías y discursos políticos sobre la gran consulta que el Consejo hizo al señor rey don Filipe tercero al presidente y Consejo Supremo de Castilla*, Madrid, Imprenta real, 1626.
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona, Tusquets, 2004.
- FLANDRIN, Jean-Louis, «Le goût et la nécessité: sur l'usage des graisses dans les cuisines d'Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)», *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 2, 1983, pp. 369-401.



- FLANDRIN, Jean-Louis, «Historia de la alimentación: por una ampliación de las perspectivas», *Manuscrits: Revista d'història moderna*, 6, 1987, pp. 7-30.
- FLANDRIN, Jean-Louis y Massimo MONTANARI (dirs.), *Historia de la alimentación*, Gijón, Trea, 2004.
- GALEOTE, Manuel, «Terminología botánica indígena en el vocabulario castellano-mexicano (155) de fray A. de Molina», *Forma y función*, 15, 2002, pp. 102-118.
- GARCÍA CÁRCCEL, Ricardo, «La identidad de los escritores del Siglo de Oro», *Studia histórica. Historia moderna*, 6, 1988, pp. 327-337.
- GARRIDO ARANDA, Antonio, Patricio HIDALGO NUCHERA y María Dolores RAMÍREZ PONFERRADA, «Papel de hierbas aromáticas y especias en la alimentación española de los tiempos modernos», en *El sabor del sabor. Hierbas aromáticas, condimentos y especias*, ed. Antonio Garrido Aranda, Córdoba, Universidad de Córdoba, 2004, pp. 121-152.
- GÁZQUEZ, Antonio, *Historia de la conducta alimentaria española*, Cáceres / Córdoba, Universidad de Extremadura / UCOPress, 2017.
- GÓMEZ ORTÍN, Francisco, «La marginada locución “de parte de” + mañana, tarde, noche», *Revista electrónica de estudios filológicos*, 21, 2011, s. p.
- GRANADO, Diego, *Libro del arte de cocina*, Lérida, Luis Manescal, 1614.
- GUERREIRO, Henri, «Guzmán y el cocinero o del estilo de servir a príncipes. Breve cala y cata en el parasitismo del mundo aristocrático», *Criticón*, 28, 1984, pp. 137-179.
- GUEVARA, Antonio de, *Libro llamado aviso de privados y doctrina de cortesanos*, Pamplona, Tomás Porralis, 1579.
- GUEVARA, Antonio de, *Oratorio de religiosos y ejercicio de virtuosos*, Amberes, Filipo Nucio, 1569.
- HERRANZ, Juan, «Dos “nuevos” dibujos del maestro real Gaspar de Vega: el primer plano del Alcázar de Madrid, atribuido a Alonso de Covarrubias, y el plano de la casa de servicios del Palacio de El Pardo», *Anuario del Departamento de Historia y Teoría del Arte*, 9-10, 1997-1998, pp. 117-132.
- HERRERA, Alonso, *Libro de agricultura*, Pamplona, Matías Mares, 1605.
- HORTAL MUÑOZ, José Eloy y Félix LABRADOR ARROYO (dirs.), *La Casa de Borgoña. La Casa del rey de España*, Leuven, Leuven University Pres, 2014.
- Las morales de Sant Gregorio Papa, doctor de la santa Iglesia*, Sevilla, Juan Varela de Salamanca, 1534.
- LABRADOR ARROYO, Félix, «La evolución del servicio de la mesa en la casa de las reinas hispanas durante el siglo XVI», en *Le tavole di corte tra Cinquecento e Settecento*, ed. Andrea Merlotti, Roma, Bulzoni Editore, 2013, pp. 125-150.
- LAURIOUX, Bruno, *Manger au Moyen Âge. Pratiques et discours alimentaires en Europe aux XIV<sup>e</sup> et XV<sup>e</sup> siècles*, Paris, Hachette, 2002.
- LEDESMA, Pedro de, *Segunda parte de la summa en la cual se cifra y summa todo lo moral y casos de consciencia que no pertenecen a los sacramentos con todas las dudas con sus razones brevemente puestas*, Lisboa, Pedro Crasbeeck, 1617.

- LEPE, Pedro de, *Catecismo católico en el cual se contiene la explicación de los principales misterios de nuestra santa fe católica y las demás cosas que debe el cristiano saber para su salvación*, Madrid, Antonio González Reyes, 1699.
- LOBERA DE ÁVILA, Luis, *Libro del regimiento de la salud y de la esterilidad de los hombres y mujeres y de las enfermedades de los niños y otras cosas utilísimas*, Valladolid, Sebastián Martínez, 1551.
- LOBERA DE ÁVILA, Luis, *Vergel de sanidad, que por otro nombre se llamaba banquete de caballeros*, Alcalá de Henares, Juan de Brocar, 1542.
- LUJÁN, Néstor, *Historia de la gastronomía*, Esplugues de Llobregat, Plaza & Janés, 1989.
- MACHADO DE CHAVES, Juan, *Suma moral y resumen brevísimo de todas las obras del doctor Machado*, Madrid, Andrés García de la Iglesia, 1661.
- MANZANARES MILEO, Marta, «Formas de aprendizaje y difusión del oficio confitero en la Barcelona de los siglos XVII y XVIII», en *Vivir en la España Moderna*, ed. María Ángeles Perez Samper y Mariela Fargas Peñarrocha, Sant Cugat, Editorial Arpegio, 2019, pp. 255-277.
- MARTÍN DE LA SIERRA, José, *Mapa de arcanos y verdades de nuestra católica religión*, Madrid, Bernardo Peralta, 1733.
- MARTÍNEZ GARCÍA, Cristina Bienvenida, «La cocina en la estructura de la Casa Real desde el siglo XVI hasta la regencia de María Cristina de Borbón (siglo XIX)», en «*Las legumbres del rey*». *Mesa y alimentación en la Corte (siglos XVI-XIX)*, ed. Félix Labrador Arroyo y Jorge Pajarín Domínguez, Madrid, Dykinson S. L., 2021, pp. 135-161.
- MARTÍNEZ LLOPIS, Manuel, *Historia de la gastronomía española*, Alianza Editorial, 1989.
- MARTÍNEZ MILLÁN, José, «La corte de Madrid y las etiquetas cortesanas como modo de distribución del espacio», en *Vida cotidiana en la monarquía hispánica. Tiempos y espacios*, ed. Inmaculada Arias de Saavedra y Miguel Luis López-Guadalupe, Granada, Universidad de Granada, 2015, pp. 39-58.
- MARTÍNEZ MILLÁN, José y José Eloy HORTAL MUÑOZ, «El funcionamiento diario de palacio: los oficios de la casa», en *La corte de Felipe IV (1621-1665): reconfiguración de la Monarquía católica*, ed. José Martínez Millán y José Eloy Hortal Muñoz, Madrid, Polifemo, 2015, vol. 1, pp. 440-473.
- MEDINA, Bartolomé, *Breve instrucción de cómo se ha de administrar el sacramento de la penitencia*, Barcelona, Empreña de Gabriel Graells y Giraldo Dotil, 1604.
- MEDINA, Pedro de, *Libro de la verdad*, Valladolid, Francisco Fernández de Córdoba, 1555.
- MONARDES, Nicolás, *Dos libros, el uno que trata de todas las cosas que traen de nuestras Indias occidentales, que sirven al uso de la medicina, y el otro que trata de la piedra bezaar y de la yerba escuerzonera*, Sevilla, Hernando Díaz, 1569.

- MONARDES, Nicolás, *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen en nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina*, Sevilla, Fernando Díaz, 1580.
- MONTAÑA, Jordi e Isa MOLL, «Ferran Adrià, Juli Soler y el restaurante elBulli. El placer de innovar», *Management international*, 13, 2009, pp. 155-158.
- MONTÁÑEZ MATILLA, María, «Un impresor madrileño del siglo xvii: Luis Sánchez», *Revista de la Biblioteca, Archivo y Museo*, 1-2, 1951, pp. 313-318.
- MOREL D'ARLEUX, Antonia, «Régimen de sanidad y arte de bien vivir», en *Studia Aurea. Actas del III Congreso de la AISO (Toulouse, 1993)*, ed. Ignacio Arellano et al., Pamplona / Toulouse, GRISO / LEMSO, 1996, vol. III, pp. 334-346.
- MORENO, Isidoro, «La comida (y bebida) como ritual: sacralidad, comensalismo e identidades colectivas», en *Il cibo e il sacro*, ed. Roberto Cipriani y Luigi M. Lombardi Satriani, Roma, Armando Editore, 2013, pp. 11-27.
- MORENO GÓMEZ, Jesús, «Los duelos y quebrantos en la solidaridad popular», *Isla de Arriarán*, XXV, 2005, pp. 279-292.
- MOYANO ANDRÉS, Isabel, «La cocina escrita», en *La cocina en su tinta. Biblioteca Nacional, 2010 [22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011]*, ed. Ferrá Adrià i Acosta et al., Madrid, Ministerio de Cultura / Biblioteca Nacional de España, 2010, pp. 17-59.
- MURILLO VELARDE, Pedro, *Catecismo o instrucción cristiana en que se explican los misterios de nuestra santa fe*, Madrid, Imprenta de los herederos de Francisco del Hierro, 1752.
- NADEAU, Carolyn A., «Early Modern Spanish Cookbooks: The Curious Case of Diego Granado», en *Food, and Language. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2009*, ed. Richard Hosking, London, Prospect Books, 2010, pp. 237-246.
- NADEAU, Carolyn A., «Contributions of Medieval Food Manuals to Spain's Culinary Heritage», *Cincinnati Romance Review*, 33, 2012, pp. 59-77.
- NADEAU, Carolyn A., *Food Matters: Alonso Quijano's Diet and the Discourse of Food in Early Modern Spain*, Toronto, University of Toronto Press, 2015.
- NADEAU, Carolyn A., «The Author, the Reader, the Text: Literary Communication of a 1611 Spanish Cookbook», en *Food & Communication. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2015*, ed. Mark McWilliams, London, Prospect Books, 2016, pp. 296-304.
- NEINRINCK, Edmond y Jean Pierre POULAIN, *Historia de la Cocina y de los Cocineros. Técnicas culinarias y prácticas de mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*, Barcelona, Zendera Zariquiey, 2001.
- NIEVA, Bernardo de, *Sumario manual de información de la cristiana consciencia*, Medina del Campo, Francisco del Canto, 1556.
- NOLA, Ruperto, *Libro de cocina*, Toledo, Ramón de Petras, 1525.

- NOTAKER, Henry, *Printed Cookbooks in Europe, 1470-1700. A Bibliography of Early Modern Culinary Literature*, New Castle, Oak Knoll Press, 2010.
- NOYDENS, Benito Remigio, *Práctica del oficio de curas y confesores y doctrina para penitentes*, Madrid, Imprenta Real, 1650.
- NTLLE = *Nuevo tesoro lexicográfico de la lengua española*, <<http://ntlle.rae.es/ntlle/SrvltGUILoginNtlle>>.
- NÚÑEZ DE CASTRO, Alonso, *Libro histórico político, solo Madrid es corte y el cortesano en Madrid*, Madrid, Roque Rico de Miranda, 1675.
- NÚÑEZ DE CORIA, Francisco, *Aviso de sanidad que trata de todos los géneros de alimentos y del regimiento de la sanidad, comprobado por los más insignes y graves doctores*, Madrid, Pierres Cusin, 1572.
- O «*Livro de cozinha*» da infanta D. Maria de Portugal, ed. Giacinto Manuppella y Salvador Dias Arnaut, Coimbra, Universidade, 1967.
- ORTIZ CANTERO, José, *Directorio catequístico. Glosa universal de la doctrina cristiana ilustrada con erudición de letras sagradas y humanas sobre el catecismo del padre Gerónimo de Ripalda, de la Compañía de Jesús. Tòmo primero*, Madrid, Antonio Pérez de Soto, 1766.
- ORTIZ MARTÍN, Magalí, «La experiencia gastronómica en el siglo XVII: el Arte de cocina de Martínez Montañón», en «*Melior auro*». *Actas del IX Congreso Internacional Jóvenes Investigadores Siglo de Oro (JISO 2019)*, ed. Carlos Mata Induráin y Miren Usunáriz Iribertegui, Pamplona, Servicio de Publicaciones de la Universidad de Navarra, 2020, pp. 249-261.
- PAG G 1931 = Pagés, Aniceto de, *Gran diccionario de la lengua castellana, autorizado con ejemplos de buenos escritores antiguos y modernos*, en NTLLE.
- PARDO BAZÁN, Emilia, *La cocina española antigua*, Valladolid, Maxtor, 2012 (ed. Madrid, Sociedad Anónima Renacimiento, 1913).
- PÉREZ PASTOR, Cristóbal, *Bibliografía madrileña o Descripción de las obras impresas en Madrid (siglo XVI)*, Madrid, Tipografía de los Huérfanos, 1891.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Fiesta y alimentación en la España moderna: el banquete como imagen festiva de abundancia y refinamiento», *Espacio, Tiempo y Forma. Serie IV. Historia Moderna*, 10, 1997, pp. 53-98.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Cataluña y Europa a la mesa: las recíprocas influencias en los modelos alimentarios de la época moderna», *Pedralbes*, 18, 1, 1998a, pp. 251-272.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *La alimentación en la España del Siglo de Oro. Domingo Hernández de Maceras «Libro del arte de cocina»*, Huesca, La Val de Onsera, 1998b.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Estilos de servir a príncipes. La cocina y la mesa de un grande de España en el Siglo de Oro», *Trocadero: Revista de historia moderna y contemporánea*, núm. 12-13, 2000-2001, pp. 315-360.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «La comida escrita en la España del Siglo de Oro», *Food & History*, 2, 1, 2004, pp. 85-136.

- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Recetarios manuscritos de la España moderna», *Cincinnati Romance Review*, 33, 2012a, pp. 27-58.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Entre la intimidad y la sociabilidad: la alimentación según fray Antonio de Guevara», *Revista de Historia Moderna*, 30, 2012b, pp. 101-122.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Los Oficios de Boca en la corte española de los Austrias», en *La Casa de Borgoña: la Casa del rey de España*, ed. José Eloy Hortal Muñoz y Félix Labrador Arroyo, Leuven, Leuven University Press, 2014, pp. 337-370.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Sueños de banquetes, pesadillas de hambre», en *Vida cotidiana en la monarquía hispánica. Tiempos y espacios*, ed. Inmaculada Arias de Saavedra y Miguel Luis López-Guadalupe, Granada, Universidad de Granada, 2015, pp. 309-331.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, *Comer y beber. Una historia de la alimentación en España*, Madrid, Cátedra, 2019.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles, «Las legumbres en la cocina cortesana de los Austrias», en «*Las legumbres del rey*». *Mesa y alimentación en la Corte (siglos XVI-XIX)*, ed. Félix Labrador Arroyo y Jorge Pajarín Domínguez, Madrid, Dykinson S. L., 2021, pp. 89-102.
- PEYREBONNE, Nathalie, «El paratexto de los libros de cocina en la España del siglo XVI», en *Paratextos en la literatura española (siglos XV-XVIII)*, ed. María Soledad Arredondo, Pierre Civil y Michel Moner, Madrid, Casa de Velázquez, 2009, pp. 485-496.
- RAE = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española*, 23.<sup>a</sup> ed. [versión 23.4 en línea], <<https://dle.rae.es>>.
- RAE A 1770 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana compuesto por la Real Academia Española. Segunda impresión corregida y aumentada. Tomo primero A-B*, en NTLLE
- RAE M 1985b = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario manual e ilustrado de la lengua española. Tercera edición revisada. Tomo VI. Sal-Zuzón*, en NTLLE.
- RAE U 1780 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana compuesto por la Real Academia Española, reducido a tomo para su más fácil uso*, en NTLLE.
- RAE U 1791 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española compuesto por la Real Academia Española, reducido a un tomo para su más fácil uso. Tercera edición*, en NTLLE.
- RAE U 1803 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana compuesto por la Real Academia Española, reducido a un tomo para su más fácil uso. Cuarta edición*, en NTLLE.
- RAE U 1817 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española. Quinta edición*, en NTLLE.

- RAE U 1832 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española. Séptima edición*, en NTLLE.
- RAE U 1843 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española. Novena edición*, en NTLLE.
- RAE U 1884 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española. Duodécima edición*, en NTLLE.
- RAE U 1899 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua castellana por la Real Academia Española. Décimatercia edición*, en NTLLE.
- RAE U 1925 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española. Décima quinta edición*, en NTLLE.
- RAE U 1936 = REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, *Diccionario de la lengua española. Décima sexta edición*, en NTLLE.
- REYES GÓMEZ, Fermín de los, «La estructura formal del libro antiguo español», *Paratesto*, 7, 2010, pp. 9-59.
- RIPALDA, Jerónimo, *Catecismo y exposición breve de la doctrina cristiana*, Madrid, Juan de la Cuesta, 1604.
- RODRÍGUEZ, Antonio José, *Reflexiones teológico-canónico-médicas sobre el ayuno eclesiástico, que establecen su práctica después de los breves de nuestro santísimo padre Benedicto XIV*, Madrid, Imprenta de Manuel de Moya, 1748.
- RODRÍGUEZ LUSITANO, Manuel, *Obras morales en romance. Tómo primero*, Valladolid, Francisco Fernández de Córdoba, 1621.
- ROTHE, Arnold, «Comer y beber en la obra de Quevedo», en *Quevedo in Perspective. Eleven Essays for the Quadricentennial. Proceedings from the Boston Quevedo Symposium, October, 1980*, ed. James Iffland, Newark, Juan de la Cuesta, 1982, pp. 181-225.
- SAL G 1846= SALVÁ, Vicente, *Nuevo diccionario de la lengua castellana*, París, Vicente Salvá, 1846.
- SANCTORO, Juan Basilio, *La hagiografía y vidas de los sanctos del nuevo testamento*, Bilbao, Matías Mares, 1580.
- SÁNCHEZ, Pedro, *Triángulo de las tres virtudes teológicas, fe, esperanza y caridad, y cuadrángulo de las cuatro cardinales, prudencia, templanza, justicia y fortaleza*, Toledo, Tomás de Guzmán, 1595.
- SANFUENTES ECHEVERRÍA, Olaya, «Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo xvi», *Historia*, 39-2, 2006, pp. 531-556.
- SANTAMARINA, Blanca, «Aparadores castellanos de los siglos xv y xvi en Castilla. Cocineros y plateros al servicio del rey y de la nobleza», *Boletín del Museo e Instituto «Camón Aznar»*, LXXXI, 2000, pp. 199-217.
- SCAPPI, Bartolomeo, *Del arte de cocinar*, trad. y ed. Raffaello dal Col y Juan Luis Gutiérrez Granda, Gijón, Trea, 2004.

- SERRANO LARRÁYOZ, Fernando, «La consideración y el ejercicio del cocinero cortesano en Navarra durante la Baja Edad Media», en *En la España Medieval*, 31, 2008, pp. 357-412.
- SGORBATI BOSI, Francesca, *A la mesa con los reyes. La cocina en tiempos de Luis XIV y Luis XV*, Barcelona, Gatopardo ediciones, 2018.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen, «El cuidado del cuerpo de las personas reales: de los médicos a los cocineros en el Real Alcázar», en *Le corps dans la société espagnole des <sup>xvi</sup><sup>e</sup> et <sup>xvii</sup><sup>e</sup> siècles. Colloque International (Sorbonne, 5-8 octobre 1988)*, ed. Augustin Redondo, Paris, Publications de La Sorbonne, 1990, pp. 113-122.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen, *La cocina de palacio, 1561-1931*, Madrid, Castalia, 1997.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen, «El estatuto del cocinero: su evolución en el tiempo», *Food & History*, 4-1, 2006, pp. 255-276.
- SIMÓN PALMER, María del Carmen, «La dulcería en la Biblioteca Nacional de España», en *La cocina en su tinta. Biblioteca Nacional, 2010 [22 de diciembre de 2010 a 13 de marzo de 2011]*, ed. Ferran Adrià i Acosta et al., Madrid, Ministerio de Cultura, Biblioteca Nacional, 2010, pp. 63-81.
- SOTO GARCÍA, Ángel, «El Arte de cocina de Francisco Martínez Montañón: una introducción a su terminología culinaria», en *Estudios interlingüísticos*, 8, 2020, pp. 257-268.
- SOTO GARCÍA, Ángel, «Los términos culinarios perdidos del Arte de cocina [...] (1611) de Francisco Martínez Montañón: ahogar, desatar, encerar, ensapar, lamprear y perdigar», en *Investigaciones léxicas. Estados, temas y rudimentos. Líneas de investigación del Seminario de Lexicografía Hispánica*, ed. María Águeda Moreno y Marta Torres Martínez, Barcelona, Octaedro, 2021, pp. 521-531.
- SUÁREZ DE FIGUEROA, Cristóbal, *El pasajero. Advertencias utilísimas a la vida humana*, Madrid, Luis Sánchez, 1617.
- TER M 1786 = TERREROS Y PANDO, Esteban de, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana [...] Tomo primero (1767)*, en NTLLE.
- TER M 1787 = TERREROS Y PANDO, Esteban de, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana [...] Tomo segundo (1767)*, en NTLLE.
- TER M 1788 = TERREROS Y PANDO, Esteban de, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana [...] Tomo tercero (1767)*, en NTLLE.
- THEBUSSEM, Doctor [PARDO DE FIGUEROA, Mariano], *La mesa moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el doctor Thebussem y un cocinero de S. M.*, Madrid, Librerías de Fernando Fe y de Leocadio López, 1888.

- TORRES MARTÍNEZ, Marta, «Léxico culinario autorizado en el primer diccionario académico», *Cuadernos del Instituto Historia de la Lengua*, 9, 2014, pp. 295-321.
- TURNER, Jack, *Las especias. Historia de una tentación*, Barcelona, Acantilado, 2018.
- VALLÉS ROJO, Julio, *Cocina y alimentación en los siglos XVI y XVII*, Valladolid, Junta de Castilla y León, 2007.
- VARELA MERINO, Elena, *Los galicismos en el español de los siglos XVI y XVII. Volumen I*, Madrid, CSIC, 2009.
- VEGA, Alonso de, *Epítome o compendio de la suma, llamada Nueva Recopilación y práctica del fuero interior. Primera parte*, Madrid, Luis Sánchez, 1610.
- VICENS HUALDE, María, «Dieta de la nobleza en jornadas de caza y recreo: en casa del Marqués de Villamanrique (1595)», en *La alimentación en la Historia*, ed. M. Andrés Chaín *et al.*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 2018, pp. 301-314.
- VIDAL GALACHE, Benicia, «La terapéutica hospitalaria del siglo XVIII: dietas, drogas y otros recursos sanadores», *Asclepio*, II, 1992, pp. 83-127.
- VILANOVA, Arnaldo, *Libro de medicina llamado tesoro de pobres*, Madrid, Diego Díaz de la Carrera, 1644.
- VILLALOBOS, Enrique de, *Manual de confesores*, Madrid, Melchor Sánchez, 1664.
- VILLALOBOS, Enrique de, *Summa de la teología moral y canónica*, Salamanca, Em-  
prenta de Diego Cussio, 1620.
- YELGO DE VÁZQUEZ, Miguel, *Estilo de servir a príncipes con ejemplos morales para servir a Dios*, Madrid, Cosme Delgado, 1614.





EDICIÓN CRÍTICA





## TASA

Yo, Jerónimo Núñez de León, escribano de cámara del rey nuestro señor, de los que en su Consejo residen, doy fe que habiéndose visto por los señores dél un libro intitulado *Arte de Cocina* compuesto por Francisco Martínez Montiño, cocinero mayor del rey nuestro señor, que con licencia de los dichos señores del Consejo fue impreso, tasaron cada pliego los del dicho libro a cuatro maravedís, y parece tener cuarenta y dos pliegos que al dicho respeto montan ciento y sesenta y ocho maravedís en papel. Y a este precio mandaron se vendiese y no más. Y que esta tasa se ponga al principio de cada libro de los que imprimieren. Y para que dello conste de mandamiento de los dichos señores del Consejo y de pedimiento del dicho Francisco Martínez Motiño doy esta fe, en Madrid, a quince de abril de mil y seiscientos y once años.

*Gerónimo Núñez de León*

Tiene este libro cuarenta y dos pliegos que, conforme a su tasa en papel, monta cinco reales menos dos maravedís.

He visto este libro de *Arte de Cocina*, compuesto por Francisco Martínez Motiño, cocinero mayor del rey nuestro señor, y hallo que está conforme a su original, por donde se mandó imprimir, y no hay en él errata de consideración que apuntar. Y por ser así verdad lo firmé. En Madrid, veinte de marzo deste de mil y seiscientos once.

*El Licenciado Murcia de la Llana*



## EL REY

Por cuanto por parte de vos, Francisco Martínez Motiño, cocinero mayor de nuestra real casa, nos fue fecha relación que por la larga experiencia que teníades de las cosas tocantes al dicho oficio, habíades compuesto un libro intitulado *De la manera que se habían de aderezar las cosas de comida*, el cual habíades compuesto con mucho trabajo y era de mucha importancia para los que usaban el dicho oficio y nos pedistes y suplicastes os mandásemos dar licencia para le poder imprimir y privilegio por veinte años para le poder vender, o como la nuestra merced fuese, lo cual, visto por los del nuestro Consejo y como por su mandado, se hicieron las diligencias que la premática por nos últimamente fecha sobre la impresión premática de los libros dispone<sup>225</sup>, fue acordado que debíamos mandar esta nuestra cédula para vos en la dicha razón y nos tuvimoslo por bien. Por la cual, por os hacer bien y merced os damos licencia y facultad para que por tiempo de diez años

<sup>225</sup> Probablemente se refiera a la *Pragmática sobre libros*, de 7 de septiembre de 1558 en la que «se establece el sistema de impresión de libros que precisa la licencia firmada por el rey señalada por el Consejo; se dispone que el original debía ser rubricado en cada plana y hoja por un escribano de Cámara, que indicaría el número de hojas, estamparía su firma y señalaría las enmiendas, todo ello con objeto de que no se pudiera alterar el contenido en la impresión; una vez impreso el libro, tan solo el texto, sin portada ni preliminares, se tenía que llevar el original y algún ejemplar impreso al Consejo para su cotejo, fruto del cual se elaboraba otro documento, la fe de erratas; a continuación se fijaría la tasa o precio al que se debía vender el libro. Lo más importante para el asunto que nos ocupa es la exigencia de poner al principio del libro la licencia, la tasa, el privilegio (si se había solicitado y obtenido) y los nombres del autor, del impresor y del lugar de impresión» (Reyes Gómez, 2010, pp. 13-14).

primeros siguientes que corren y se cuentan desde el día de la fecha della vos o la persona que vuestro poder hobiere y no otro alguno podáis imprimir y vender el dicho libro que de suso se hace mención por el original que en el nuestro Consejo se vio que va rubricado y firmado al fin dél de Cristóbal Núñez de León, nuestro escribano de cámara, de los que en él residen, con que antes que se venda lo traigáis ante ellos juntamente con el dicho original para que se vea si la dicha impresión está conforme a él o traigáis fe en pública forma en cómo por corrector por nos nombrado se vio y corrigió la dicha impresión por su original. Y mandamos al impresor que imprimiere el dicho libro no imprima el principio y primer pliego ni entregue más de un solo libro con el original al autor o persona a cuya costa se imprimiere y no otro alguno, para efecto de la dicha corrección y tasa hasta que primero el dicho libro esté corregido y tasado por los de nuestro Consejo. Y estando así y no de otra manera pueda imprimir el dicho libro principio y primer pliego, en el cual seguidamente se ponga esta nuestra licencia y privilegio y la aprobación, tasa y erratas, so pena de caer e incurrir en las penas contenidas en la premática y leyes de nuestros reinos que sobre ello disponen. Y mandamos que durante el tiempo de los dichos diez años persona alguna sin vuestra licencia no le pueda imprimir ni vender so pena que el que lo imprimiere haya perdido y pierda todos y cualesquier libros, moldes\* y aparejos que del dicho libro tuviere. Y más incurra en pena de cincuenta mil maravedís. La cual dicha pena sea la tercia parte para la nuestra cámara y la otra tercia parte para el juez que lo sentenciaré y la otra tercia parte para la persona que lo denunciare. Y mandamos a los de nuestro Consejo, presidentes y oidores de las nuestras audiencias, alcaldes, alguaciles de la nuestra casa y corte y chancillerías y a todos los corregidores, asistentes, gobernadores, alcaldes mayores y ordinarios y otros jueces y justicias cualesquier de todas las ciudades, villas y lugares de nuestros reinos y señoríos, así a los que agora son como a los que serán de aquí adelante, que vos guarden y cumplan esta nuestra cédula. Y contra su tenor y forma y de los en ella contenido no vayan ni pasen ni consientan ir ni pasar en manera alguna so pena de la nuestra merced y de veinte mil maravedís para nuestra cámara. Fecha en Madrid a once días del mes de enero de mil y seiscientos y diez años.

YO EL REY

*Por mandado del rey nuestro señor, Jorge de Tovar*

## PRÓLOGO AL LETOR

El intento que he tenido en escribir este librito ha sido no haber libros por donde se puedan guiar los que sirven el oficio de la cocina y que todo se encarga a la memoria. Solo uno he visto y, tan errado, que basta para echar a perder a quien usare dél, y compuesto por un oficial que casi no es conocido en esta corte<sup>226</sup>. Y así, las cosas del libro no están puestas de manera que ningún aprendiz se pueda aprovechar, a lo menos los españoles. Antes, si se siguieren por él, lo errarán y echarán a perder la hacienda.

Y también por habérmelo pedido algunas personas. Y lo que pretendo es que cualquiera persona que se quiera aprovechar deste acierte las cosas con mucha facilidad; y todas son cosas mías y ninguna escrita por relación de nadie; y muchas dellas son de mi inventiva, porque las cosas que son escritas por relación, muy pocas veces salen verdaderas. Porque las personas que dan las memorias nunca las dan cabales. Y así no se puede escribir cosa que no se haya experimentado.

Y lo que me ha dado ánimo para escribir es haber servido tantos años al rey nuestro señor y habérseme encargado las mayores cosas que se han ofrecido en el palacio real de mi arte, con satisfacción de mis mayores, y por ser yo muy inclinado a enseñar, porque he hecho grandes oficiales de mi mano. Y así, espero en Dios que con solo este poco de trabajo que he tomado en escribir este librito tengo de hacer oficiales con pocos principios que tengan. Y se ha de ahorrar mucha hacienda a los señores, porque no hay cosa que más hacienda gaste en este minis-

<sup>226</sup> Se refiere, por los datos que da después, al libro de Diego Granado, *Libro del arte de cocina*, Madrid, Luis Sánchez, 1599.



terio en los banquetes que trabajar a tiento<sup>227</sup>, porque piensan que por echar mucho recaudo es mejor y por ahí lo echan a perder más presto y gástase la hacienda y no luce.

Y si en alguna cosa hubiere falta, suplico al discreto letor lo supla, que como hombre me habré descuidado, que ya sé que los grandes oficiales no han menester libro. Mas, con todo eso, por ser todos tan amigos míos, tendrán en algo mis cosas y todavía hallarán alguna cosa nueva. Y los aprendices, si hicieren lo que yo ordeno, entiendo que no podrán errar. Y así, los unos por deprender<sup>228</sup> y los otros por curiosidad, todos se holgarán de tener mi obrecilla.

Mucho más pudiera escribir, mas he ido dejando las cosas que son muy ordinarias. Tampoco me he querido meter en oficio de nadie más de lo que toca al oficio de la cocina, por no enfrascar<sup>229</sup> mucho al letor. Antes advierta que en el capítulo de las tortas\* que está escrito en el otro libro hay muchas suertes de tortas\* que no solo no son buenas ni se deben hacer, mas antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas y otras de higos y de turmas de tierra\* y de nabos y de zanahorias y de patatas, ni de cerezas, ni de se ha de echar agrio\* en cosa que lleve leche, ni queso, porque son materiales muy contrarios y hacen mucho daño a las personas que los comen. Y esto advierto porque en el otro libro se manda echar en muchas cosas queso y agraz\*, hasta la torta\* de manzanas dulces, ni de camuesas\*, no son buenas si no les echan al conservar zumo de membrillos que con eso serán buenas<sup>230</sup>.

<sup>227</sup> *a tiento*: metafóricamente vale dudosamente, sin certeza y clara comprensión (*Aut.*).

<sup>228</sup> *deprender*: lo mismo que aprender (*Aut.*).

<sup>229</sup> *enfrascar*: *enfrascarse*, metafóricamente vale meterse en cosas hondas y dificultades, enzarzarse y enmarañarse con disputas y cuestiones (*Aut.*).

<sup>230</sup> Todas ellas recetas recogidas en el libro de Granado.

ADVERTENCIA ACERCA DE LA MEDIDA QUE HAN DE  
TENER LOS CUCHARONES PARA HACER BIZCOCHOS\*,  
QUE ESTÁN FIGURADOS AL FIN DE LA OBRA

El cucharón\* con que han de batir\* los bizcochos\* ha de tener de largo media vara\* menos tres dedos\*. Ha de ser de unos cucharones\* llanos de pala y un poco prolongados de la pala y ha de ser delgada la pala y un poquito honda, muy poco, y no ha de ser ancho de pala, porque corre bien los huevos.

Y si quieres batir\* los bizcochos\* con dos manos, como las monjas, en tal caso ha de ser la pala del cucharón\* ancha y redonda, porque desta manera no se puede batir\* con cucharón\* angosto de pala. El cucharoncillo pequeño que va aquí dibujado al fin del libro es para poner el batido\* en los papelillos, que no ha de servir de otra cosa (§498).

TABLA DE LOS BANQUETES  
QUE VAN EN ESTE LIBRO

Capítulo primero. De la limpieza de la cocina y del gobierno que ha de tener el cocinero mayor en ella.

Tratado como se ha de servir en los banquetes.

Cómo se ha de servir la vianda en la cocina.

Banquetes por Navidad.

Segunda vianda.

Tercera vianda.

Las frutas\* que se han de servir en la vianda.

Una comida por el mes de mayo.

Segunda vianda.

Tercera vianda.

Las frutas\* que se han de servir en esta vianda.

Una comida por septiembre.

Segunda vianda.

Tercera vianda.

Una merienda\*.

La demás tabla va al fin<sup>231</sup>.

<sup>231</sup> En nuestra edición «la demás tabla» forma parte del índice.



## ARTE DE COCINA

EN QUE SE TRATA EL MODO QUE MÁS SE USA DE GUIJAR EN ESTE TIEMPO  
EN VIANDAS DE CARNE Y PESCADO, PASTELERÍA, CONSERVERÍA Y  
BIZCOCHERÍA Y LO TOCANTE PARA EL REGALO DE ENFERMO



## CAPÍTULO PRIMERO: DE LA LIMPIEZA DE LA COCINA Y DEL GOBIERNO QUE HA DE TENER EL COCINERO MAYOR EN ELLA

En este capítulo pienso tratar de la limpieza, que es la más necesaria e importante para que cualquier cocinero dé gusto en su oficio. Y para esto es necesario guardar tres o cuatro cosas. La primera es limpieza y la segunda gusto y la tercera presteza. Que, teniendo estas cosas, aunque no sea muy grande oficial, gobernándose bien, dará gusto a su señor y estará acreditado.

Ha de procurar que la cocina esté tan limpia y curiosa que cualquier persona que entrare dentro se huelgue de verla. Y ha de tener buenas herramientas curiosas, para cosas particulares y trasordinarias, como son: cazolillas\* y barquillas\* y gubiletes\*, torteras\*, piezas llanas y moldes\* y otras muchas piezas para hacer diferencias de platos\*<sup>2</sup>. Puesto todo muy bien, lucio\* y colgado por buena orden, que no anden las piezas rodando por las mesas ni por el albañar\*. Los asadores\* en su lancera\* muy lucios\*. Y los palos de masa\* y cucharones\* de manjar blanco\* has de tener una tabla que estará colgada con unos clavos de palo torneados como los tienen los boticarios, que sean mucho mayores, y otro como este para cedacillos\* y estameñas\*.

Esto ha de estar en la parte más desembarazada de la cocina. Y si puedes allí acomodar la mesa para las cosas de masa y ponerle encima un cielo de lienzo\* o un zaquizamí\* de tablas porque no caiga polvo de arriba es cosa muy necesaria. Si fuese posible no había de estar ninguna cocina debajo de ninguna casa, sino a un lado, debajo un cobertizo, de manera que no hubiese encima vivienda de gente, salvo si es de bóveda,

que con eso y buena luz estaría bien. Has de procurar que la blanqueen y no has de consentir a los mozos ni oficiales que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner unos saetines\* hincados en las paredes para poner las velas, y que no peguen enjundias\* de gallina en las paredes; porque en una enjundia que no sea mayor un real de a cuatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato\*<sup>1</sup>, y parece mal. El agua la tendrás en tinajas\* o en tinacos\*, con sus cobertores\*; y tendrás cuatro o seis cántaros\* en una cantarera\* de palo, que no lleguen con los suelos al de la cocina. Estos sean vedriados\* con sus tapadores\*. Del agua destos cántaros echarás a cocer todo lo que se hubiere de guisar\*. Y de la otra será para lavar y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre un tajo\* que tendrás hincado en el suelo, a una punta de la mesa donde embarace menos. Allí cortarán toda la carne y quebrarán\* los huesos. Y las mesas las harás de pino blanco y que las frieguen cada día con agua hirviendo y ceniza\* y estarán muy blancas; y como no estén muy acuchilladas parecerá mejor que de nogal.

La carne picarás\* en tajos\* de trozos de álamo negro que, aunque parece que tendrá madera negra, no la tiene, sino blanca. Han de ser aserrados desde el trozo en unos trozos de ocho dedos\* de cantero\*, que parezcan ruedas de limón; porque adonde picares\* la carne esté la hebra\*<sup>2</sup> derecha arriba, que desta manera no sueltan género de madera. Y si la picas\* en tableros\*, aunque sean blancos de fresno, que son los mejores, si no picas\* con mucho tiento sacarás madera.

Los tableros\* de masa es forzoso que sean de nogal y sean de poco más de una pulgada\* de cantero\*. Y échales unas cantoneras\* de hierro por los bordes, de manera que vengan a cercar casi todo el tablero\*. Y en la una punta una sortija de hierro en la bisagra con un botoncillo embebido\* en la madera, que se anda alrededor para colgar el tablero\*. Estos tableros\* se han de colgar a la parte adonde está la mesa de la masa.

Algunos son amigos de tener algún aposentillo o recocina\* dentro en la cocina, más yo no soy deste parecer, sino que no haya ningún rincón en la cocina que no se le vea en entrando por la puerta, salvo el albañar\*. A una parte de la cocina, en lo más desembarazado, se pondrá un palo muy acepillado para poner las capas y unos clavos para las espadas de los oficiales. Y con eso véase toda la cocina, que cuando estuvieres al tablero\* en otra mesa haciendo algo puedas gobernar y mandar y ver todo lo que pasa.

No consientas que haya cenicero\* en la cocina, sino que lleve la ceniza la lavandera cada día o se eche a mal\* porque se pueda barrer

el fogón y la basura. Tener un esportón\* y cada vez que se barriere la cocina que echen la basura fuera porque no huela mal o lleguen moscas.

Todas las veces que entres por la puerta de tu cocina procura tener algo que emendar\*. Mira si está bien colgada la herramienta y si está cada cosa en su lugar; y si hay por las paredes o por el techo alguna telaraña hazlo remediar luego sin dejarlo para después, porque se olvidará el mozo de cocina o portador y tendrás que tornar a mandar y con esto tendrán cuidado y te temerán. Y si el mozo no fuere muy aficionado a tener la cocina limpia no lo tengas en ella, sino despídalo luego, porque no andes cada día riñendo con él. Y más, que si no se precia de hacer bien su oficio de mozo de cocina nunca será oficial. Si fuere posible no tengas pícaros\* sin partido<sup>232</sup> y si los tuvieres procura con el señor que les dé algo o con el limosnero\*, porque pueda tener camisas limpias que se mudar, porque no hay cosa más asquerosa que pícaros\* rotos y sucios. Mas como es una simiente que el rey don Felipe II, que Dios tiene, con todo su poder, no pudo echar esta gente de sus cocinas, aunque mandó añadir mozos de cocina y otra suerte de mozos de cocina que se llaman galopines\*, todo porque no hubiese pícaros\* y nunca pudo remediar, solo en su cocina de boca\* no entran más de un oficial y un portador y un mozo de cocina y un galopín\*. Y estos están una semana con el cocinero mayor y el domingo se mudan a la cocina del estado y vienen otros tantos por sus semanas. Con todo me crié yo en una cocina que no tuvo pícaros\*, como tengo testigos vivos que la conocieron, como es el cocinero mayor de su majestad la reina, Juan de Mesones<sup>233</sup> y Amador de la Aya, su ayuda, que la conocieron muy bien. Solo esta cocina entiendo que se ha librado desta gente que fue la cocina de la serenísima princesa de Portugal, doña Juana<sup>234</sup>. Si ellos dan en ser virtuosos y se

<sup>232</sup> *partido*: se toma por conveniencia ventajosa en orden a algún empleo u estado (Aut.).

<sup>233</sup> *Juan de Mesones*: cocinero mayor de la reina Margarita, procedente de la cocina del rey. «Durante el reinado de Felipe II había sido mozo de cocina de la Casa de Borgoña, al menos en 1588, portador de cocina de 1592 a 1593 y ayuda de cocina desde 1597. Ya en el reinado de Felipe III juró el cargo de oficial de la cocina de la reina el 17 de enero de 1599, con los mismos gajes que tenía en la del rey, que eran 27 375 maravedís al año, más una ración de 4 panecillos, un azumbre de vino y 5 libras de carnero. El 1 de febrero de 1600 fue ascendido a cocinero mayor, con los 66 000 maravedís de gajes al año que era el sueldo asignado al cargo, y sirvió en dicho oficio hasta su muerte el 11 de noviembre de 1616». Hortal Muñoz y Labrador Arroyo, 2014, p. 343.

<sup>234</sup> *doña Juana*: Juana de Austria (1535-1573), hija de Carlos I y de Isabel de Portugal, contrajo matrimonio con Juan Manuel, príncipe heredero de Portugal, en



aficionan a deprender\*, en muy poco tiempo toman principio, y estos se hacen oficiales; más los que son pícaros\* bellacos nunca son cocineros, antes dan en otras cosas muy malas. Esto se entiende en las cocinas de los grandes señores, que en las cocinas chicas más fáciles son de gobernar y tener limpias.



*Pícaro de cocina*, de Francisco López Caro (c. 1620) (Museo del Prado)

Otra cosa tengo experimentada: que hombre que sea torpe o patituerto<sup>235</sup> nunca salen oficiales ni son bien limpios. Procúrese que sean de buena disposición, liberales, de buen rostro y que presuman de galanes, que con eso andarán limpios y lo serán en su oficio, que los otros, por ser pesados, tienen pereza y nunca hacen cosa buena. Que el oficio de la cocina, aunque parece que es cosa fácil, no es sino muy dificultoso, porque hay tantas cosas que hacer y cada cosa tiene su punto y todo se ha de encarar a la memoria. Que los boticarios y los médicos y letrados, cuando se les ofrece alguna duda, con estudiarla en sus libros salen della con facilidad. Y por eso digo que la gente de la cocina ha de ser de buen tallo y disposición y entendimiento.

1552. Su marido murió en 1554, el mismo año que dio a luz al futuro rey de Portugal Sebastián I. Juana regresó a la corte de Castilla y ejerció como regente del reino hasta 1559 por ausencia de su padre y de su hermano, el futuro Felipe II. Fue la fundadora del convento de las Descalzas Reales.

<sup>235</sup> *patituerto*: el que tiene las piernas o pies torcidos (*Aut.*).

Has de procurar que en la cocina haya cada día ropa blanca para cubrir la mesa y los asadores\* con la vianda y para que se limpien las manos. Y pondrás una costumbre: que todos los oficiales y mozos que entren por la mañana en la cocina lo primero que han de hacer sea quitarse sus capas y espadas y colgarlas en el palo y los clavos que están puestos para ello y quitarse los puños<sup>236</sup> y lavarse las manos y limpiarse en una toalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza. Si alguno tomare su capa y saliere fuera, cuando tornare a entrar se torne a quitar los puños y lavarse las manos y limpiarse en la toalla.

A una parte de la mesa grande harás poner unos manteles limpios y podrás sobre ellos la plata. Y cuando fuere hora de hacer los gigotes\*, háganse sobre los manteles porque los platos\*<sup>1</sup> estén limpios por los suelos. Y no consientas hacer gigote\* ninguno a ningún mozo ni oficial sin su toalla al hombro y su tenedor. Y tomará la pieza o pierna o ave con el tenedor muy bien y picará\* en el aire con mucha gracia. Y advierta el que picare\* que entre tanto que picare\* no ha de toser ni hablar ni ha de hacer otra cosa ninguna, sino estar con mucha compostura, porque es mucho descomedimiento picar\* y hablar.

No consientas que la cocina entre tanto que se trabaje haya conversaciones ni almuerzos. La gente de la cocina antes que se ponga a trabajar, en acabando de tomar recaudo, luego ha de hacer un almuerzo y almuercen todos y ninguno ande comiendo por la cocina, que parece mal. Y en acabando de almorzar lávense las manos y cada uno acuda a lo que tiene a cargo.

Tendrás un cofre\* en la cocina para guardar algunas cosas que sobran y tener las especias y un cajoncillo para sus toallas y algunos regalillos del señor. La llave del cofre\* darás al oficial o ayudante más antiguo. Las especias anden en sus bolsas o cajas\*, cada cosa aparte, y una cucharita en ellas para sazonar\* con ella. Hínchense de una vez de especias molidas y cernidas\*, porque aprovechará más una libra\* de esta manera que libra\* y media si se moliese a remiendos\*.

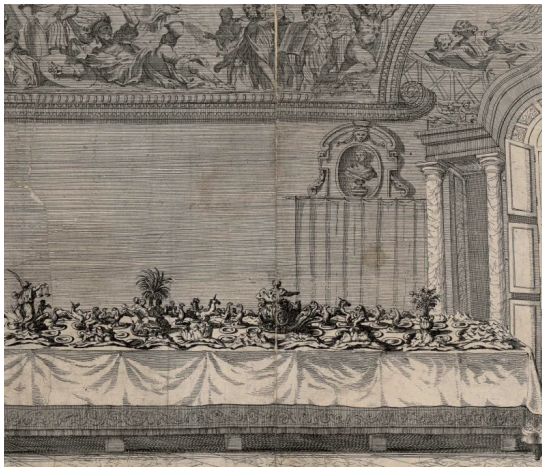
Las cuchillas\* se amuelen\* los viernes o sábados, que hay menos que cortar con ellas.

<sup>236</sup> *puños*: aquel adorno hecho de lienzo u de encajes blancos alechugados, que unido o separado de la manga de la camisa se pone rodeado a la muñeca. Hay de estos varias especies y hechuras, según las personas que los usan (*Aut.*).



## TRATADO DE CÓMO SE HA DE SERVIR EN LOS BANQUETES

Aquí pondré tres o cuatro comidas y una merienda\* y no pondré ningún plato\*<sup>2</sup> fantástico, sino todo cosas que se hayan de comer. Y daré a entender cómo se han de servir, porque en los banquetes todo el toque está en saberlos servir; porque, aunque se gaste mucho dinero en un banquete, sino se sirve bien no luce y se afrenta el señor mucho habiendo desórdenes en él. Y algunas veces las están mirando el señor desde su asiento en la mesa.



*Mesa preparada para un banquete*, grabado de Arnold van Westerhout y Giovanni Battista Gaulli (entre 1675-1725) (Biblioteca Nacional de España, INVENT/15676)

Hagamos cuenta que estas comidas son de seis platos\*<sup>2</sup> de cada cosa. Hanse poner seis bufetes\* y si ponen los bufetes ancho por largo serán menester siete bufetes para seis servicios. Son menester seis mastresalas\* y seis personas que sirvan como de veedores\* para solo llevar la vianda desde la cocina a la mesa. Y cada veedor\* ha de llevar un servicio y entregarlo a su mastresala\* porque en tales días no ha de bajar el maestresala a la cocina y si bajare la primera vez no puede bajar las otras porque se ha de servir la vianda en tres veces. Ha de bajar el mayordomo con sus veedores\*. Digo, pues, que el veedor\* que tomare el primer servicio llevará cinco pajes\* y estos llevaran diez platos\*<sup>2</sup>, cada uno dos, y detrás del postrer paje\* ira otro veedor\* con otros cinco pajes\* y otros diez platos\*<sup>2</sup>. Y de esta manera irán los demás, porque cada cinco pajes seguirán a su veedor\*, sin que se mezclen unos con otros. Y en llegando a la mesa el primer veedor\* con sus diez platos\*<sup>2</sup> se arrimará al mastresala\* de la cabecera de la mesa y los demás vayan cada uno a su maestresala y hagan alto sin asentar plato\*<sup>2</sup> ninguno en la mesa hasta que llegue el veedor\* postrero. Y en viendo que están todos los veedores\* con toda la vianda junto a la mesa arrimados a sus maestresalas, alcen todos los principios, salvo algunos perniles\* o cabezas de jabalí, que como son platos\*<sup>2</sup> que van enramados\*, parecen bien en la mesa; además, que entre la comida gustan algunas personas de comer un poco de pernil\* para beber. Desta manera estará la mesa muy llena y no se perderá plato\*<sup>2</sup> ninguno. En asentando la vianda en la mesa volverán los veedores\* por la segunda y harán lo mismo que hicieron en la primera y levantarán la vianda del primer servicio, salvo algunos platos\*<sup>2</sup> regalados\* que no hayan llegado a ellos, y los perniles\* y asentarán la segunda vianda. Y esta manera harán la tercera. Y cuando alzaren la tercera, levantarán toda la vianda sin dejar cosa ninguna y asentarán los postres. Y de esta manera no puede faltar plato\*<sup>2</sup> ninguno que más presto se echa de ver la falta de un plato\*<sup>2</sup>, que de un servicio todo.



Detalle de *Boda campesina* de Pieter Brueghel, «el Viejo»  
(1566-1569) (Kunsthistorisches Museum)

## CÓMO SE HA DE SERVIR LA VIANDA EN LA COCINA

Ya tengo dicho cómo se ha de llevar la vianda desde la cocina a la mesa y cómo se ha de servir. Agora me falta decir cómo se ha de servir en la cocina. Para un servicio de a seis se ha de hacer una mesa tan ancha que quepan seis platos<sup>\*2</sup> a lo ancho. Y porque en las cocinas nunca hay mesas tan anchas, ni son menester, para este día podrás hacer esta mesa de prestado en medio de la cocina si es ancha, o a la puerta debajo de algún cobertizo. Y si no hubiera comodidad para esto en una cocina muy pequeña lo podrás hacer teniendo una mesa en que quepan tres platos<sup>\*2</sup> por ancho en hilera y diez por largo. Y para los otros tres platos<sup>\*2</sup> pondrás unas tablas en la pared, como las tienen los confiteros y boticarios y suplirán por mesa. Y pondrás seis platos<sup>\*2</sup> por lo ancho en hilera.

Agora pondrás seis pavos en la cabecera de la mesa, los tres en la mesa y los otros tres en las tablas que están en la pared. Luego pondrás seis platos<sup>\*2</sup> de ollas<sup>\*</sup> y luego irás poniendo todos tus diez o doce servicios de a seis. Agora para servir esta vianda, que son sesenta platos<sup>\*2</sup>, hallarás seis hileras de a diez platos<sup>\*2</sup> por lo largo y cada hilera es un trozo. La primera hilera darás al primer veedor<sup>\*</sup> y este vaya al primer mastresala<sup>\*</sup>. Y luego otra hilera al segundo. Y desta manera vayan unos tras otros, sin que se mezclen unos con otros. Y cada uno llevará un trozo, que es de cada cosa un plato<sup>\*2</sup>. Y después que esté asentada la vianda en la mesa, tendrá cada caballero delante de sí de todo cuanto hubiere en la mesa y que lo pueda alcanzar todo desde su asiento; que eso han de tener los banquetes, que cada caballero que estuviere en la mesa tenga en su bufete de todo cuanto hubiere en la mesa, que aunque la mesa sea muy larga y la mirare toda, no vea cosa que no tenga delante de sí; que si el caballero viese alguna cosa en la mesa que no la tuviese delante de sí, no estaría bien servido el banquete. Porque la mayor falta que puede haber en los banquetes es servirse mal o faltar algún plato<sup>\*2</sup>. Que, claro está que si habían de ser seis pavos y hurtasen uno desde la cocina a la mesa y no pareciesen allá más de cinco que quedaría un bufete sin pavo y se echaría luego de ver. Y si faltase todo un servicio, que son seis platos<sup>\*2</sup>, no se echaría de ver en la mesa, sino fuese quien supiese de toda la vianda. Y por eso se ha de tener muy grande cuenta y hacer mucha diligencia para que entren los servicios enteros en la mesa, pues es todo el toque de que parezca muy bien el banquete, o se haga una falta muy grande. Y con esto me parece que está dado a entender cómo se han de servir los banquetes.

## BANQUETES POR NAVIDAD

Perniles★ con los principios (§345, §349).  
 Ollas podridas (§134).  
 Pavos asados con su salsa (§1.1.).  
 Pastelillos saboyanos de ternera hojaldrados★ (§348).  
 Pichones (§Varios) y torreznos asados (§443).  
 Platillo★ de artaletes★ (§51-§52) de aves sobre sopas de natas★ (§87).  
 Bollos de bacía★ (§110).  
 Perdices asadas con salsa de limones (§7.1.).  
 Capirotada★ con solomo★ y salchiches★ y perdices (§133).  
 Lechones asados con sopas de queso y azúcar y canela (§25).  
 Hojaldres★ de masa de levadura★ con enjundia★ de puerco (§122).  
 Pollas asadas (§17).

## SEGUNDO

Capones asados (§1.2.).  
 Ánades★ asadas con salsa de membrillos (§10).  
 Platillo★ de pollos con escarolas★ rellenas (§35).  
 Empanadas inglesas (§167).  
 Ternera asada con salsa de oruga★ (§4.1, §4.2).  
 Costrada★ de mollejas★ de ternera y higadillos (§370).  
 Zorzales★ asados (§81) sobre sopas doradas (§86).  
 Pastelones de membrillos y cañas★ y huevos mejidos (§347).  
 Empanadas de liebres (§70).  
 Platillo★ de aves a la tudesca (§39).  
 Truchas fritas con tocino magro (§262).  
 Ginebradas (§390, §391).

## TERCERO

Pollos rellenos de ubres de ternera asados con picatostes★ (§36).  
 Gigotes★ de ave.  
 Platillo★ de pichones ahogados★ (§38.1.).  
 Cabrito asado y mechado★ (§354).  
 Tortas★ de cidras★ verdes (§97).  
 Empanadas de pavos en masa blanca (§346).  
 Besugos frescos cocidos (§300).  
 Conejos con alcaparras★ (§12.2).  
 Empanadillas de pies de puerco (§164).  
 Palomas torcaces★ con salsa negra★ (§6.2).  
 Manjar blanco★ (§198).  
 Buñuelos de viento (§168-§170).

## LAS FRUTAS QUE SE HAN DE SERVIR EN ESTA VIANDA SON:

Uvas, melones, limas dulces o naranjas, pasas y almendras, orejones★, manteca fresca, peras y camuesas★, aceitunas y queso, conservas★ y suplicaciones★.

## UNA COMIDA POR EL MES DE MAYO

Perniles★ con los principios (§345, §349).  
 Capones de leche asados (§1.2.).  
 Ollas de carnero y aves y jamones de tocino (§134).  
 Pasteles hojaldrados★ (§130).  
 Platillo★ de pollos con habas (§216).  
 Truchas cocidas (§258-§259).  
 Gigotes★ de piernas de carnero (§3).  
 Torreznos asados y criadillas de carnero.  
 Cazuelas★<sup>2</sup> de natas★ (§89).  
 Platillo★ de artaletes★ de ternera y lechugas (§53, §85).  
 Empanadillas de torreznos con masa dulce (§120, §163).  
 Aves en alfitete★ frío con huevos mejidos★ (§316).  
 Platos★<sup>2</sup> de alcachofas con jarretes★ de tocino (§211).

## SEGUNDA

Gazapos★ asados (§12).  
 Morcillas blancas de cámara sobre sopas de bizcochos★ y natas★ (§192).  
 Pastelones de ternera y cañas★ y pichones y criadillas de tierra★.  
 Ternera asada y picada (§4).  
 Empanadas de palominos★ (§20).  
 Platillo★ de pichones con criadillas de carnero y cañas★ (§56).  
 Empanadas inglesas de pechos de ternera y lenguas de vaca (§167.1).  
 Hojaldres★ rellenas de masa de levadura★ (§121).  
 Fruta de cañas★ (§74, §176).  
 Pollos rellenos (§18, §35) sobre sopas doradas (§86).  
 Empanadas de venado (§152).  
 Pastelillo de conservas★ y huevos mejidos★ (§316).

## TERCERA VIANDA

Salmón fresco.  
 Pollas asadas (§17) sobre arroz de grasa (§209).  
 Pichones ensapados★ sobre hojuelas★ (§45).  
 Pastelones de salsa negra★ (§141-§143).  
 Cabrito asado y mechado (§354).  
 Tortas★ de dama (§366-§368).  
 Lechones en salchichones★ (§27).  
 Empanadas frías (§139, §161).  
 Barbos fritos con tocino y picatostes★ de pan.  
 Manjar blanco★ (§198).  
 Fruta★ de piñas (§182).  
 Bollos maimones (§111).

## LAS FRUTAS QUE SE HAN DE SERVIR EN LA VIANDA SON:

Albaricoques, fresas, cerezas (y podría ser que hubiese guindas★ si fuese el banquete al cabo del mes de mayo), natas★ y limas, pasas y almendras, aceitunas, queso, conservas★ y confites★, suplicaciones★. En esto no hay que decir porque se ha de servir de toda la fruta que hubiere y requesones★.



## UNA COMIDA POR SETIEMBRE

Perniles\* con los principios (§345, §349).  
 Pavillos nuevos asados con su salsa (§1.1.).  
 Ollas podridas en pastelones de masa negra (§134).  
 Pasteles hojaldrados\* gubiletes\* (§130).  
 Platillo\* de palominos\* con calabaza rellena (§230).  
 Perdigones\* asados (§3).  
 Bollos sombreros (§112).  
 Ternera asada y picada\* (§4).  
 Empanadas de pichones (§490) en masa dulce (§163) con torreznos.  
 Tortas\* de ternera y cañas\* y almendras (§101).  
 Pajarillos gordos con pan rallado sobre sopas doradas (§81).  
 Truchas frescas cocidas (§258, §259).  
 Conejos gordos asados (§362).

## SEGUNDA VIANDA

Capones asados (§1.2.).  
 Platillo\* de ternera con albondiguillas\* de ternera, mollejas\* y higadillos (§64).  
 Tórtolas asadas (§20).  
 Platos\*<sup>2</sup> de membrillos y pollos rellenos rebozados.  
 Cazuelas\*<sup>2</sup> mojís\* de berenjenas (§220).  
 Platos\*<sup>2</sup> de salchichones\*(§194) y cecinas\*.  
 Platos\*<sup>2</sup> de capones rellenos, cocidos con artaletes\* sobre sopas blancas (§47–§48).  
 Pasteles de tetilla (§127).  
 Quesadillas\* de mazapán\* (§374).  
 Empanadas de liebres (§70) en figura de leones.  
 Bollos de rodilla (§113).  
 Pichones asados con costillas de carnero y pan rallado.

## TERCERA VIANDA

Pollas asadas (§17).  
 Platillo\* de cañas\* con huevos encañutados\* (§489).  
 Pollos asados con salsa de agraz\* (§17).  
 Tortas\* de albérchigos\* en conserva (§103).  
 Empanadas frías (§139, §161).  
 Cabrito asado y mechado (§354).  
 Platillo\* de palominos\* con lechugas (§34).  
 Manjar blanco\* (§198).  
 Piernas de carnero en gigote\*(§3).  
 Cazolillas\* de natas\* y cañas\* y manjar blanco\* (§203).  
 Salchichones\*(§194) de lechones cortados en ruedas mezclados con otros salchichones\* y lenguas.  
 Fruta\* de piñas (§182).

## LAS FRUTAS DESTA VIANDA HAN DE SER:

Uvas, melones, higos, ciruelas, natas\*, pasas y almendras; melocotones, confites\* y conservas\*, aceitunas y quesos y suplicaciones\*.

## UNA MERIENDA\*

Perniles\* cocidos (§345, §349).  
 Capones o pavos asados calientes (§1.2).  
 Pastelones de ternera y pollos y cañas\* calientes.  
 Empanadas inglesas (§167).  
 Pichones (§Varios) y torreznos asados (§443).  
 Perdices asadas.  
 Bollos maimones\* (§111) o de bacía\*(§110).  
 Empanadas de gazapos\* de masa dulce (§166, §163)  
 Lenguas y salchichones\*(§194) y cecinas\*  
 Gigotes\* de capones sobre sopas de natas\* (§2).  
 Tortas\* de manjar blanco\* y natas\* y mazapán\* (§204).  
 Hojaldres\* rellenas.  
 Salchichones\*(§194) de lechones enteros.  
 Capones rellenos fríos, sobre alfitete\* frío  
 Empanadas de pavos.  
 Tortillas de huevos y torreznos y picatostes\* calientes.  
 Empanadas de venazón\*(§Varios).  
 Cazuelas\*<sup>2</sup> de pies de puerco con piñones (§311).  
 Salpicones\* de vaca y tocino magro (§16)  
 Empanadas de truchas (§265).  
 Costradas\* de limoncillos y huevos mejidos\*(§316).  
 Conejos de huerta (§15).  
 Empanadas de liebres (§70).  
 Fruta de prestiños\* (§181).  
 Truchas cocidas.  
 Noclos\* de masa dulce (§398).  
 Panecillos rellenos de masa de levadura\*.  
 Platos\*<sup>2</sup> de frutas verdes.  
 Jileas\* blancas y tintas (§421).  
 Fruta rellena (§79).  
 Empanadas de perdices en masa de bollos (§19).  
 Buñuelos de manjar blanco\* y frutillas de lo mismo (§199–§200 y §202).  
 Empanadillas de cuajada\* (§177), o ginebradas (§390, §391).  
 Truchas en escabeche\* (§261).  
 Plato\*<sup>2</sup> de papín\* tostado\* con cañas\* (§440).  
 Solomos\* de vaca rellenos (§171).  
 Cuajada\* en platos\*<sup>1</sup>  
 Almojábanas\* (§171).

Si la merienda\* fuere un poco tarde, con servir pastelones de ollas podridas\* pasará por cena. Ensaladas, frutas y conservas\* no hay para que ponerlas aquí, pues se sabe que se ha de servir de todo lo que se hallare, conforme al tiempo en que se hiciere la merienda\*.Y adviértase

que todos los platos\*<sup>2</sup> que van escritos en estas viandas, los hallarán escritos en el libro y la orden de cómo se han de hacer y los recaudos que son menester para ellos.

Las volaterías\* ninguna se ha de pelar\* en agua y si se pelare sean pichones, porque esta volatería\* no tiene casi hebra\*<sup>2</sup> y así no pierde mucho pelándose en agua. Y si se hubieren de rellenar pollos o pichones, es forzoso pelarse\* en agua, porque no se pueden rellenar en otra manera. Las palomas torcaces\* y chorchos\* y sisonos\* y otras aves salvajes, si estuvieran bien limpias y bien tratadas, bien se pueden asar sin lavarse, aunque yo no uso dello por asegurar la limpieza. Quanto a lo de pelar\* en agua, defiende de manera que no se pela cosa en agua en las cocinas de su majestad, sino es para rellenos como tengo dicho.

## RECETAS



*Bodegón de aves y liebre de Tomás Yepes (siglo XVII) (Museo del Prado)*

### 1. DE TODO GÉNERO ASADO

#### 1.1. Pavo

*Pavo, lonjas de tocino, sal, clavos. Para la salsa: almendras (2 onzas - 57,5 g), higadillos de gallina o pavo (2), azúcar (2 onzas - 57,5 g), caldo, canela molida, zumo de limón.*

Un pavo se ha de perdigar\* sobre las parrillas\*, después de bien limpio, y se ha de embroquetar\* con dos broquetas\* de caña o de otra de madera que no amargue. Luego espetarlo\* en su asador\* y empapellarlo\*, poniéndole debajo del papel unas lonjas\* de tocino delgadas.

Y echarle has sal. Y se podrán hincar\* algunos clavos\* en las pechugas, aunque algunos no lo usan.

Para la salsa deste pavo, tomarás dos onzas\* de almendras mondadas\* y tostadas\* en la sartén\* y majarlas\* has. Y asarás dos higadillos de gallinas o el del pavo, que estén bien secos, e majarse\* ha todo junto. Y echarle has dos onzas\* de azúcar. Y de que este todo bien molido desatarlo\* has con caldo, que no tenga grasa, y echarlo has en un cacillo\*. Y ponlo a cocer de manera que dé dos o tres hervores\*, meneándolos\* siempre con un cucharón\*. Y luego colarlo\* por un cedacillo\* estameña\* y echarle una poca de canela\* molida y un poco de zumo de limón. Hase de servir fría esta salsa.

## 1.2. Capones

*Capones.* Para la salsa: *granadas* (2 por cada capón), *azúcar* (2 onzas - 57,5 g), *vino tinto*, *canela* (unas rajitas), *clavos* (3).

Un capón se asa de la misma manera, salvo que no se ha de desperdigar\* ni empapelar\*, ni meter clavos\*. La salsa más ordinaria que se sirve para capones es de granadas\*. Esta se hace desta manera. Tomarás dos granadas\* acedas\* para cada capón y desgranarlas has. Y poner los granos en una estameña\* o cedacillo\* y estrujarlos\* con un cucharón\* hasta que suelten toda la tinta y agrio\* que tienen. Luego echarle dos onzas\* de azúcar y un poco de vino tinto y unas rajitas de canela\* y tres clavos\* enteros y cueza hasta que esté en punto. Y sírvela en su platillo o escudilla\* fría. Con esta salsa se puede servir un capón asado y hecho carbonadas\* tostadas\* en las parrillas\* y asentadas sobre unas rebanadas de pan tostado. Luego hacer la salsa de granadas\* (como está dicho) añadiendo más granadas\* y más azúcar y echárselo por encima; y sírvase caliente.

## 2. CAPÓN EN GIGOTE SOBRE SOPA DE NATAS

*Capón*, *sopa de natas*, *sal*, *agrio*.

Este capón, después de asado, podrás picar\* las pechugas y hacer carbonadas\* de las piernas y las caderas; luego hacer una sopa de natas\* con bizcochos\*. Está adelante, en el capítulo de las sopas la hallarás escrita cómo se ha de hacer (§87). Después de hecha la sopa y cocida asentará las carbonadas\* del capón sobre ella y lo picado\* de la pechuga en medio, sazónando\* de sal y un poquito de agrio\*, de manera que el agrio\* no llegue a la sopa; y sírvase caliente.

### 3. GIGOTE DE UNA PIERNA DE CARNERO

*Pierna de carnero picada, zumo o sustancia de pierna recién muerta, sal. Para acompañar: perdigones, rebanadillas de pan tostado, especias, zumo de limón y una gota de vino.*

Una pierna de carnero en gigote\* se ha de asar y picarse\* muy menuda. Luego tener el zumo de otra pierna que sea recién muerta. Esta se ha de asar, que no sea muy seca y luego punzarla\* muchas veces y apretarla con el tenedor y la misma canilla de la pierna\*<sup>1</sup> o con una prensa\* y sacará medio cuartillo\* de zumo o sustancia. Esta se ha de echar sobre el gigote\* de la pierna manida\* que esta picada\*, sazónándolo\* de sal. Hase de servir caliente sin echarle otra cosa ninguna. Y si no hubiere otra pierna de sacar la sustancia cuando se hace la pierna del gigote\*, póngase debajo de ella una graserilla\* o un plato\*<sup>1</sup> con un poco de agua y un poco de sal. Y váyase recogiendo la sustancia que cayere de la pierna y con esto se cebará\* el gigote\* y servirá de sustancia. Y si al cabo se asaren más piernas con la del gigote\*, con hacer lo que está dicho y sacarlas todas juntas sobre la sustancia de la graserilla\* y dejallas estar un poco, destilarán\*, lo que bastará para hacer el gigote\* del señor, pues que las otras serán para el tinelo\* o para el estado. Este gigote\* con sustancia es bueno para servir con perdigones\* asando los perdigones\* y asentándolos sobre unas rebanadillas de pan tostado. Y luego echar el gigote\* con mucha sustancia por encima, sazónándolo\* de un poquito de especia y un poco de zumo de limón y una gota de vino. Adviértase que en ningún gigote\* ha de caer gota de caldo porque se echa a perder.

### 4. CÓMO SE HACE LA TERNERA

#### 4.1. Primera forma (con salsa de oruga)

*Ternera. Para el adobo: ajos, orégano, vinagre, sal. Para la salsa: oruga, pan tostado, vinagre, azúcar (1 cuarterón - 117 g), canela.*

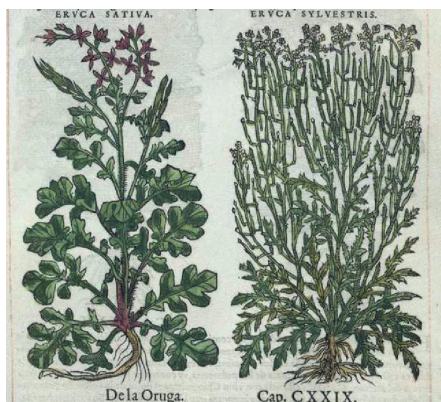
La ternera lo más ordinario es echarla en adobo\* de ajos y orégano\* y vinagre y sal y asarla. Para ella, que esté en adobo\* o no, la salsa ha de ser de oruga\*. Esta se hace tostando un poco de pan de manera que esté negro y echarlo en remojo en vinagre. Luego moler\* un poquito de la oruga\* y echar cuatro o cinco partes de pan remojado sobre ella

y molerlo\* junto con un cuarterón\* de azúcar, de manera que no esté muy fuerte la oruga\*, y dejarlo con un poco de vinagre y pasarla por un cedacillo\* o estameña\* y echarle un poquito de canela\*. Esta salsa se sirve fría.

#### 4.2. Segunda forma (otra salsa de oruga)

*Tèrnera*. Para la salsa: *oruga*, *miel*.

Otra oruga\* se hace de miel y se puede guardar muchos días. Adelante diré como se hacen entrambas (§407, §408) y pondré las cantidades y la miel y cómo se ha de beneficiar.



*Oruga (Eruca)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscórides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 223 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

### 5. PALOMAS TORCACES ASADAS

#### 5.1. Primera forma

*Palomas torcaces*, *zumo de naranja*, *pimienta*, *sal*.

Las palomas torcaces\* se asan de manera que no estén muy asadas. Y se sacan y señalan por sus juntas y se les echa mucho zumo de naranjas y un poquito de pimienta y sal y se vuelven en las pechugas abajo y se ponen un poquito sobre las brasas, de manera que no cuezan. Sírvense calientes.

## 5.2. Segunda forma

*Palomas torcaces, caldo, especias, pimienta, nuez moscada, jengibre, zumo de limón. Para servir: rebanadas de pan.*

También se sirven asándolas mechadas\* y poner debajo dellas un poco de caldo y recoger el zumo dellas y de otras asadas. Luego tostar\* unas rebanadas de pan y asentarlas en el plato\*<sup>1</sup>. Y señalar las palomas y asentarlas sobre el pan y sazonar\* el caldo y el zumo de los asados echándoles sus especias, pimienta, nueces\*<sup>2</sup> y jengibre\* y zumo de limón y echarlo has por encima de las palomas. Y pondrás el plato\*<sup>1</sup> sobre un poco de lumbre antes que se sirva y vaya caliente a la mesa.

## 6. PALOMAS TORCACES CON SALSA DE ALMENDRAS

### 6.1. Primera forma (con salsa de almendras)

*Palomas (4), tocino, cebolla, caldo, especias, almendras (1 cuarterón - 117 g), azúcar (6 onzas - 172,5 g), agrio, canela. Para servir: rebanadas pan tostado, salsa de ciruelas (opcional).*

Asarás cuatro palomas y apararlas\* has y ahógalas con un poco de tocino gordo y un poco de cebolla cortada muy menuda. Y luego échalas caldo cuanto se bañen\* y vayan cociendo poco a poco y sazona\* con todas especias<sup>237</sup>. Y tomarás un cuarterón\* de almendras y tostarlas\* has con su cáscara y majarlas\* has muy bien en el almirez\*. Luego las desatarás\* con un poco de caldo y pasarlas has por cedacillo\* o estameña\*. Echarás estas almendras dentro la vasija donde están las palomas y echarle has seis onzas\* de azúcar y un poco de agrio\* y vayan cociendo poco a poco. Y has de sazonar\* con todas especias y canela\*. Y sírvelas sobre rebanadas de pan tostado.

<sup>237</sup> La expresión «todas especias» se menciona en numerosas recetas. En una de ellas, en la de «Pepitoria» (§62) advierte el autor: «todas las veces que digo que sazones con todas las especias, se entiende pimienta y clavos y nuez y jengibre y azafrán».





*Almirez (detalle), en Vieja friendo huevos de Diego de Velázquez (1618)*  
(National Galleries of Scotland)

## 6.2. Segunda forma (con salsa de ciruelas)

Para la salsa de ciruelas: *ciruelas, agua, especias, canela, azúcar, vino.*

Estas palomas estofadas\* son buenas con salsa de ciruelas. Esta salsa de ciruelas se hace desta manera. Cocer las ciruelas y pasarlas por un cedacillo\*, de manera que no quede por pasar más de los cuescos\*. Y con la misma agua donde se cocieran las ciruelas se puede hacer la salsa y sazónarla\* con todas especias y canela\* y echarle azúcar de manera que este bien dulce y agria y que esté un poco encorporada\*, como salsa negra\* de harina (§139-§143). Y ha de llevar su vino ni más ni menos que la harina quemada.

Y es muy buena para pastelones de lenguas de vaca o pies de puerco y para ánades\* y para otras muchas volaterías\* salvajes.

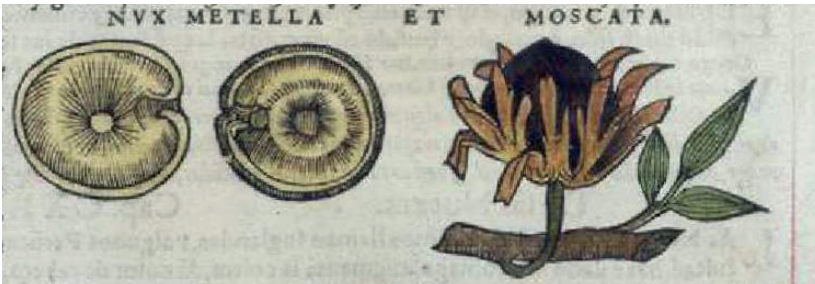
## 7. CÓMO SE ADEREZAN LAS PERDICES

En las perdices no hay que decir para ellas, porque lo más ordinario se comen asadas.

### 7.1. Primera forma (con salsa de limón)

*Perdices.* Para la salsa: *limón, vino, pimienta, nuez moscada, manteca fresca de vaca.*

La salsa destas se suele hacer señalándolas por las junturas, echando un poco de limón y un poco de vino y pimienta y nuez de especie<sup>\*2</sup> y estofarlas<sup>\*</sup> un poquito, de manera que no cuezan; y si le quieres echar un poco de manteca<sup>\*</sup> de vacas fresca será buena.



*Nuez moscada (Nox metella et moscata), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 114 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)*

### 7.2. Segunda forma (con otra salsa de limón)

*Perdices.* Para la salsa: *limones, vinagre, pimienta, sal, vino blanco, azúcar (opcional).*

Otra salsa de limones se suele servir con las perdices, tomando limones y mondarlos<sup>\*</sup> y cortarlos menudos y echar un poquito de vinagre y pimienta y sal y una gota de vino blanco y echarlo por encima de las perdices, así como salen del asador<sup>\*</sup>. Y no se ha de calentar más porque amargaría. Y si le quieres echar alguna vez azúcar de manera que vaya agridulce, no será malo.

## 8. CÓMO SE ADEREZAN LAS CHORCHAS

*Chorchas, vino, yerbas (mejorana, salvia, hisopillo).* Para la salsa: *tripas e higadillos de las chorchas, especias, sal, vino, vinagre, caldo.* Para servir: *rebanadas de pan, zumo de limón.*

Las chorchas<sup>\*</sup> se sirven de la manera que tengo dicho en las palomas y los sisones<sup>\*</sup> y otras aves salvajes, añadiéndoles un poco de vino y

yervas como es mejorana\* y salvia\* y hisopillo\*<sup>1</sup>. Estas chorchas\* dicen que lo que tienen en las tripas no es cosa sucia. Y así los extranjeros las suelen sacar las tripas con el higadillo quitando la hiel y pícanlo asina<sup>238</sup> crudo y échanlo en una cazuela\*<sup>1</sup> sazónándolas\* de especia y sal y un poco de vino y un poquito de vinagre y un poquito de caldo y pónenlo debajo las chorchas\* cuando se están asando. Y con la sustancia que cae dellas y de otros asados hacen una salsa y sirven las chorchas\* sobre unas rebanadas de pan tostado\* muy bien aparadas\*. Y échanles salsa por encima, añadiéndoles un poco de zumo de limón. Muchos señores gustan dello, mas yo no he usado desta salsa porque lleva la suciedad de las tripas.

## 9. GRULLAS ASADAS

### 9.1. Primera forma

*Grullas (mitad en gigote, mitad mechada). Para servir: rebanadas de pan tostado. Para la pebrada: azúcar molido (1 cuarterón - 117 g), vino tinto (medio cuartillo - 0,25 l), vinagre (mitad de medio cuartillo - 0,13 l), caldo, especias, canela.*

Las grullas asadas se suelen servir haciendo gigote\* de la mitad de la grulla y la otra media mechada\* y asada. Asentarás la media grulla entera en el plato\*<sup>1</sup> sobre rebanadas de pan tostado\* y pondrás el picado\* al lado. Luego harás pebrada\* echando en una sartén\* un cuarterón\* de azúcar molido, medio cuartillo\* de vino tinto, la mitad de medio cuartillo\* de vinagre, un poco de caldo. Sazonarás\* con todas las especias y canela\* y cueza hasta que empiece a tomar punto. Y echarla has por encima de la media grulla picada\* y ponla a estofar\* un poco.

### 9.2. Segunda forma

*Grulla en gigote, adobo de ternera, pimienta, zumo de limón.*

Si quisieres servir esta grulla picada\* con un poco de adobo\* de ternera y un poco de pimienta y un poco de zumo de limón sin dulce ni otra cosa ninguna, es muy buena.

<sup>238</sup> *asina*: lo mismo que *así* (RAE A 1770).



*Grulla, ilustración de Andrés Ferrer de Valdecebro, Gobierno general, moral y político, hallado en las aves más generosas y nobles, Madrid, Melchor Alegre, 1670, fol. 132v (Biblioteca Nacional de España, U/650)*

### 9.3. Tercera forma (mollejas de grullas)

*Mollejas de grullas en adobo, tripas de grulla, zumo de limón o naranja.*

Las mollejas\* de las grullas son muy grandes y muy tiernas. Estas, limpiándolas y echándolas en adobo\*, luego abrir las tripas y lavarlas y echarlas también en adobo\*. Luego espetar\* las mollejas\* en un asadorcillo\* y las tripas revueltas. Luego asarlas y servir las con un poco del mismo adobo\* y un poco de zumo de limón o naranja. Es cosa muy regalada.

### 9.4. Cuarta forma (empanadas en masa negra)

*Grullas mechadas, adobo, masa negra.*

También son buenas estas grullas partidas por medio y perdigadas\* en las parrillas\* y mechadas\* y echarlas en adobo\*, luego empanarlas en masa negra que sea gruesa y cuando estén acabadas de cocer hacerle un agujero y echarle un poco de adobo\* dentro y dejarles cocer otra media hora. Suelen salir muy buenas. Desta manera se sirven las avutardas\*. Las tripas se han de revolver\*<sup>2</sup> a la molleja\*.

### 9.5. Quinta forma (con otras salsas)

*Salsas picantes, salvia, mejorana. Salsas negras.*

Todas las aves salvajes podrás servir con estas salsas picantes añadiéndoles algunas yerbas del jardín, como es salvia\* y mejorana\*, y las podrás servir con salsas negras de venazón\* en potajes\* o en pastelones. Las cuales salsas hallarás escritas en el capítulo donde se trata del jabalí\* (§139-§143).

## 10. LAS ÁNADES Y ZARCETAS

### 10.1. Primera forma (con salsa de membrillos)

*Ánades o zarcetas asadas y mechadas. Para la salsa: membrillos (o peros agrios), tocino, cebolla, especia negra, canela, vino, vinagre, azúcar, caldo. Para servir: rebanadas de pan tostado.*

Las ánades\* y zarcetas\* servirás asadas con salsa de membrillos. Tomarás los membrillos y mondarlos\* has y pártelos por medio y córtalos en rebanadillas delgadas. Y tomarás tocino en dados y freírlo has hasta que este blanco. Y luego echarás dentro un poco de cebolla picada\* y los membrillos y ahogarlos\* has hasta que estén blandos. Luego sazónarás\* con especia negra\* y canela\* y echarás un poco de vino y vinagre y azúcar y un poco de caldo. Y tendrás las ánades\* asadas y mechadas\* y aparadas\* y asentarlas has sobre unas rebanadas de pan tostado. Luego echarás la salsa por encima.

Esta salsa puede servir con siones\* y alcaravanes\* y pluvias\* y gangas\* y otros pájaros salvajes y con liebres asadas si son tiernas.

### 10.2. Segunda forma

*Ánades o zarcetas, liebre, ternera o carnero, especias, tocino, huevos. Para la salsa: membrillos (o peros agrios), tocino, cebolla, especia negra, canela, vino, vinagre, azúcar, caldo. Para servir: rebanadas de pan.*

Y si no son tiernas picarlas\* has descarnándolas\* y juntando la carne de la liebre con otra poca de ternera o carnero y sazónarlas\* con todas especias y su tocino picado\* y huevos. Y tornarás a armar\* la liebre en una cazuela\*<sup>1</sup> grande y pondrásla al fuego con lumbre abajo y arriba.

Y de que este cocida asentarla has sobre rebanadas de pan tostado\* y echarás por encima y por los lados la salsa de membrillos. Y advierte que si no hubiere membrillos podrás hacer esta salsa con peros\* agrios.

## 11. GIGOTE DE LIEBRES

### 11.1. Primera forma

*Liebres en gigote, aceite, vinagre, pimienta.*

Las liebres también son buenas asadas y picadas\* en gigote\* con aceite y vinagre y pimienta.

### 11.2. Segunda forma: en pebrada

*Liebres.* Para la pebrada: *vino tinto, vinagre, azúcar (1 cuarterón - 117 g por plato), caldo, pimienta, jengibre, canela, clavos enteros.*

A estas liebres, si quisieres, echarles has una pebrada\* en lugar del aceite y vinagre, echando en la sartén\* un poco de vino tinto y un poco de vinagre y azúcar, un cuarterón\* para cada plato\*<sup>1</sup>, y un poco de caldo. Y sazonarás\* con pimienta y jengibre\* y canela\* y algunos clavos\* enteros. Y cueza hasta que el azúcar vaya tomando punto. Luego échela por encima del gigote\* de la liebre y ponla a estofar\* un poco.

Esta pebrada\* puede servir también para echar por encima de las liebres armadas y para encima de gigotes\* de palomas o sisiones\* o ánades\* y para encima de gigote\* de venado.

## 12. CONEJOS

### 12.1. Primera forma: con aceite y vinagre

*Conejos, aceite y vinagre.*

Los conejos lo más ordinario es servirlos con aceite y vinagre.

### 12.2. Segunda forma: con salsa de alcaparras

*Conejos. Para la salsa: aceite, cebolla, alcaparras desaladas y cocidas, pimienta vinagre, dulce (opcional).*

Si los quisieres servir con salsa de alcaparras\*, tomarás un poco de buen aceite y freirás cebolla picada\* muy menuda y tendrás alcaparras\* bien desaladas\* y cocidas. Y échalas en una sartén\* con la cebolla y el aceite y echa pimienta y un poco de vinagre y denle un hervor\*. Y señalarás los conejos y asentarlos has en el plato\*<sup>1</sup>. Y echarás la salsa de las alcaparras\* por encima. Y si le quisieres echar dulce alguna vez, bien podrás.

### 13. CONEJOS EN MOLLO

*Conejos, cebollas, aceite de Valencia, pimienta, nuez moscada, jengibre, caldo, vinagre, azafrán. Para servir: rebanadas de pan blanco.*

Los conejos en mollo\* asarlos has y cortarlos has en pedazos. Y freirás cebolla cortada larga con aceite y echarás los conejos dentro y dejarlos ahogar\* muy bien. Luego sazonarás\* con pimienta, nuez\*<sup>2</sup>, jengibre\* y echarás caldo de la olla\* cuanto se cubran los conejos. Y cuezan muy poco a poco hasta que estén bien cocidos. Y echalle un poco de vinagre y azafrán\*. Y servirlos has sobre rebanadas de pan blanco. Esto se entiende que ha de ser con buen aceite de Valencia o con otro aceite que sea muy bueno.

### 14. GIGOTE DE CONEJOS

*Conejos (2), rebanadillas de pan blanco, caldo, aceite, vinagre, pimienta, sal.*

Asarás dos conejos y después de asados picarás\* las piernas y los lomos y asentarás este picado\* sobre unas rebanadillas de pan blanco. Y pondrás las espadillas y las cabezas de los conejos alderredor. Y luego mezclarás un poco de caldo con un poco de aceite, vinagre, pimienta y sal y echarlo has por encima del gigote\*. Y ponle a estofar\* un poco y sírvelo caliente. Y si quisieres guardar el lomo de un conejo y hacerlo en rebanadillas y asentarlo por encima del gigote\* parece muy bien.

### 15. OTRO GIGOTE DE CONEJOS FRÍO: CONEJOS EN HUERTA

*Carne en gigote de conejos asados, sal, pimienta. Para la ensalada: ensalada de todas yerbas, ruedas de limón, aceite, vinagre. Para adornar: rajas de diacitrón, granos de granada, confites, cogollos de lechuga, aceitunas.*

Asarás los conejos y picarás\* toda la carne de los lomos y piernas sin dejar más de las cabezas y sazonarás\* de sal y pimienta. Y luego harás una ensalada de todas yerbas y compondrás el plato\*<sup>2</sup> de tu gigote\* y ensalada haciendo como una rosca en el plato\*<sup>1</sup>, yendo poniendo montoncillos de carne y otros de ensalada. Y en el medio pondrás un poco de ensalada muy bien puesta con todas las cosas que suelen echar, sus ruedas de limón y sazónala de aceite y vinagre. Y luego adornarla\* por la parte de afuera con algunas rajas\* de diacitrón\* y granos de granada\* y confites\* y todas las cosas que se suelen poner en las ensaladas. Y en medio pondrás unos cogollos de lechuga enteros en pie y por encima del gigote\* o salpicón\*, aceitunas, quitados los cuescos\*. Este plato\*<sup>2</sup> es bueno para meriendas\*, porque se ha de comer frío. Algunos los llaman conejos en huerta.

### 16. SALPICÓN DE VACA

*Salpicón de vaca, tocino de pernil cocido, pimienta, sal, vinagre, cebolla.*

Pues que tratamos de salpicón\*, quiero avisar que cuando te pidieren salpicón\* de vaca que procure tener un poco de buen tocino de pernil\* cocido y pícalo y mézclalo con la vaca y luego su pimienta, sal y vinagre y su cebolla picada\* mezclada con la carne y unas ruedas de cebollas para adornar\* el plato\*<sup>2</sup>. Es muy bueno y tiene buen gusto.

### 17. POLLOS ASADOS EN SU SALSA

*Pollos asados. Para la salsa de agraz: granos de agraz, tocino frito en dados, azúcar, canela, pimienta, vinagre. Para servir: rebanadas de pan tostado.*

Los pollos asados pocas veces se sirven con salsa salvo si hay agraz\*. Para esta salsa tomarás los granos del agraz\* y tendrás en una sartén\* tocino frito en dados, que estén bien fritos, y sacarlos has fuera de la sartén\*. Echarás los granos de agraz\* a freír y darles has dos o tres vueltas sobre el fuego y no más, porque no se cuezan demasiado. Y echarás



azúcar y canela\* y pimienta y un poco de vinagre y asentarás los pollos sobre rebanadas de pan tostado\* y echarás la salsa de agraz\* por encima.

## 18. POLLOS RELLENOS

*Pollos (4).* Para el relleno: *tocino, cebolla, carne picada (o higadillos de gallina), yerbabuena, cilantro verde, mejorana, huevos (10), especia negra, azafrán, agrio de limón o naranja, sal.* Para el rebozado: *yemas de huevo, agrio, dulce, manteca, azúcar.* Para servir: *hojuelas.*

Si quisieres rellenar pollos, tomarás un poco de tocino en rebanadillas y freírlo has. Y cuando esté medio frito echarás un poco de cebolla cortada a lo largo y freírla has a medio freír. Luego echarás un poco de carne cruda picada\* y freírlo has todo, revolviéndolo\*1 con una paleta\* hasta que esté la carne perdigada\*. Y echarás allí yerbabuena\* y cilantro verde\* y un poco de mejorana\*. Luego batirás\* media docena de huevos para cuatro pollos y echarlos has en la sartén\* y revolverlo\*1 has con la paleta\* hasta que esté bien seco. Y sacarlo has al tablero\* y picarlo\* has muy bien. Y meterle has cuatro huevos crudos y sazonarás\* con especia negra\* y azafrán\* y agrio\* del limón o naranja y sal. Este relleno es lo más ordinario.

Si no tuvieres carne para este relleno, con higadillos de gallinas y los demás materiales lo podrás hacer. Si quisieres rebozar\* estos pollos rellenos, podrás echar en el relleno agrio\* y dulce. Y cuando tengas los pollos rellenos y espetados\* en el asador\*, tomarás los pies de los pollos cortados por la junta y aguzarás el hueso del pie y meterlo has por la cabeza del pollo. En cada cabeza del pollo pondrás los pies de manera que parezcan cuernos de venado y asarlos has. Y cuando estén asados rebózalos\* con yemas de huevos de manera que estén bien cubiertos, yéndolos asando y dando con unas plumas y las yemas rebozando\* también los pies que están puestos en las cabezas de los pollos. Cuando estén bien cubiertos tomarás un poco de manteca\* caliente y echársela has por encima y esponjará\* al rebozado\*. Y echarás un poco de azúcar por encima y sacarlos has y servirlos has con unas hojuelas\*, porque no se sirven sobre sopa porque abultan mucho, que con cuatro pollos henchirás\* un plato\*1. Las cabezas destos pollos han de estar puestos por la rabadilla, que vengan a quedar los cuernos sobre las espadas.

## 19. EMPANADAS DE PERDICES

*Perdices, vino, especias, sal, lonjas de tocino gordo, lonjas de tocino magro.* Para la masa de la empanada: *harina, huevos, agua, sal, manteca, lonjas de tocino gordo, lonjas de tocino magro.*

Empanadas de perdices con masa de bollos. Tomarás las perdices después de peladas\* y limpias y perdigarlas\* has en las parrillas\*. Y darlas has un golpe en las pechugas, de manera que estén medio asadas. Y ponlas en una pieza con un poquito de vino y de todas especias y su sal. Y tendrás unas lonjas\* de tocino gordo muy delgadas y otras chiquitas de tocino magro muy remojadas. Y déjalo estar desta manera por media hora.

Y toma harina y haz una masa encerada\* con huevos y agua y sal y un poquito de manteca\* y tiende una hoja un poco larga y gorda. Y tendrás manteca\* fresca de vacas lavada y sobada\*. Pondrás muchos pedacitos de manteca\* por la hoja de masa, que tome la mitad della, y rociarla\* has con un poco de harina. Y doblarla has que caiga encima de la manteca\* del otro pedazo que no la tiene y tornarla has a tender\* larga. Y tornarás a poner otros bocaditos de manteca\* por toda ella. Y echarás otro poco de harina y arrollarla\* has como hojaldrado\*. Luego cortarás cerca de un palmo de este rollo de masa y recogerás las puntas y harás una torta\* redonda.

Luego tomarás unas lonjas\* de tocino gordo y pondráslo sobre la masa. Luego pondrás sobre ellas otras chiquitas de tocino magro. Luego pondrás una perdiz, la pechuga para bajo, y luego le pondrás en las espaldas otra lonja\* de tocino gordo. Y irás recogiendo la masa de manera que todas las orillas vengan a juntarse en las espaldas de la perdiz, mojándolas con un poco de agua, porque quede cerrado como cerradero\* de bolsa. Luego volverás la perdiz la pechuga hacia arriba y amoldarla\* has de manera que no se vea por donde se cerró. Y tomarás dos pies de la perdiz e hincarlos\* has en la empanada, las uñas afuera, y dorarla has con yemas de huevo. Y ponlo sobre un papel y métela en el horno. Son muy buenas empanadas y llámense empanadas sin repulgo\*.

## 20. EMPANADAS EN ASADOR

*Tórtolas, perdices, palominos o pichones asados (a elegir), harina de arroz, azúcar, yemas de huevo, vino (una gota), sal, especias, manteca, azúcar.*

Ya que habemos comenzado a decir destas empanadas trasordinarias, pondré aquí otras dos maneras de empanar en asador\*. Tomarás tórtolas o perdices o palominos\* o pichones y cortarles has los alones\* muy a raíz y las piernas recogérselas has de manera que queden muy redondas y espetarlas\* has y asarlos has. Y cuando estén asados tendrás hecho un batido\* con harina de arroz y azúcar y yemas de huevos y una gota de vino. Luego echarás a lo que se asa un poco de sal y especias. Luego irás dorando con el batido\* lo que se está asando. Y cuando este baño\* estuviere bien seco echarle has un poco de manteca\* y dejarlo has secar más. Y luego dale otro baño\* con unas plumas. Y desta manera irás haciendo hasta que no se vea nada de la volatería\*. Luego lo tornarás a ruciar\* con manteca\* y échales azúcar molido por encima y quedarán redondas como empanadas y parecerán empanadas inglesas en el gusto.

## 21. OTRAS EMPANADAS EN ASADOR

*Carbonadillas de pierna de ternera, adobo, especias. Masa fina sin azúcar, manteca.*  
Para servir: *manteca, azúcar.*

Tomarás carbonadillas\* de pierna de ternera muy delgadas y batirlas\* has con la vuelta del cuchillo\* y mecharlas\* has y échalas en adobo\* de la misma ternera añadiendo especias. Y luego espetarlas\* has en un asador\* delgado y que vayan muy juntas y apretadas. Y en un asador puedes hacer tres empanadas, apartando unas de otras dos dedos\*. Y cuando estén asadas harás una masa fina, sin azúcar, y sobarla\* has mucho que haga correa\* y tenderla\* has delgada. Y harás levantar el asador\* a la mesa y tomarás aquella hoja de masa y untarla has con manteca\*. Y revuélvela sobre un tercio de las chulletas\*, que dé tres o cuatro vueltas. Luego le pondrás un papel por encima untado con manteca\* y átalos por las puntas y por el medio. Luego haz otro tanto a las otras dos empanadillas. Y después que esté todo hecho ponlas a asar hasta que esté la masa bien cocida y que tenga color. Luego quítales el papel y rocíalas con manteca\* y échales azúcar raspado por encima.

## 22. SOPA DE PERDICES

*Perdices asadas, sopa de pan blanco, caldo, aceite, vinagre, agrio, pimienta, sal.*

Asarás las perdices y luego las cortarás apartando toda la carne de los huesos y hacerla has tajadillas pequeñas. Luego harás una sopa\* de pan blanco, cortado con la mano, a bocadillos\*, de manera que esté la sopa bien alta. Luego pondrás por encima la carne de las perdices. Luego tomarás caldo de la olla\* y échale un poco de buen aceite y vinagre, que esté bien agrio\*, y pimienta y un poco de sal y échalo por encima de la sopa y de la carne. Y ponla a calentar y sírvela caliente. Esta sopa es sopa de gazpacho\* caliente. Esta misma sopa podrás hacer de conejos, beneficiándola como la de las perdices.

## 23. PERDICES ASADAS CON ACEITE

*Perdices asadas. Para la salsa: aceite, agua, sal.*

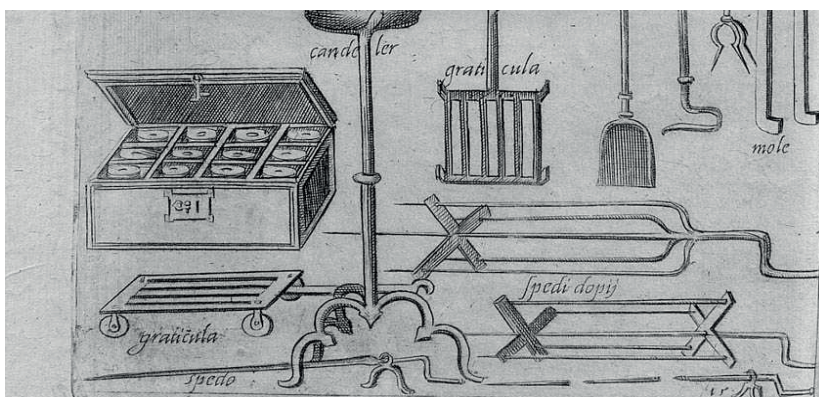
Pondrás a asar las perdices; luego tomarás un poco de buen aceite y echarle has dos partes de agua y échales sal de manera que este salada y bátelo\* mucho hasta que se ponga blanca. Y con esta salsa irás untando las perdices cuando se van asando. Luego harás otra salsa como esta y sírvela con las perdices así fría en su trinchero\*. Esta salsa ha de llevar harta sal.

## 24. ÁNADES ESTOFADAS

*Ánades, tocino en dados, cebolla, vino blanco, vinagre, agua, especias, sal, membrillos (2 o 3 (o ciruelas o pasas), azúcar, buena miel, canela (molida). Para servir: rebanadas de pan tostado.*

Perdigarás\* las ánades\* en las parrillas\*, de manera que estén medio asadas. Luego dales a cada una un golpe en la pechuga. Luego freirás tocino en dados con un poco de cebolla y asentarás las ánades\* en una olla\*. Y echa el tocino y la cebolla por encima y ahóguese\* un poco. Luego échale un poco de vino blanco y un poco de vinagre y échale agua caliente, cuanto se cubran las ánades\*. Luego sazona\* con todas especias y sal y échale dentro dos o tres membrillos en cuartos. Luego pondrás un borde de masa a la olla\* y asentarás otra ollita\* llena de agua sobre la olla\* de los anadones\*, de manera que ajuste muy bien con la

masa. Y ponla sobre un poco de rescoldo\*, de manera que cueza poco a poco. Y cuando estén cocidos sírvelos sobre unas rebanadas de pan tostado\* con su salsa por encima y no eches los membrillos, que como no llevan dulce no sale bien. Si quisieres echar dulce sobre estos anadones\* bien podrás; y podrás servir los membrillos con ellos. Y si no hubiere membrillos podrás echar ciruelas pasas, cociéndolas y pasándolas por un cedacillo\* y desatarlas\* con el mismo caldo de los anadones\* y échasele dentro y un poco de azúcar o buena miel y canela\* molida y dejarás algunas ciruelas enteras, quitados los cuescos\*, para que vayan por encima de las ánades\*. Y sírvase como esta dicho.



Asadores y parrillas, en Bartolomeo Scappi, *Del arte del cucinare*, s. l., s. n., 1643  
(Biblioteca Nacional de España)

## 25. LECHONES ASADOS

*Lechones.* Para servir: *sopa de queso de sopas.*

Los lechones lo más ordinario es asarse y servirse con sopa de queso de sopas. No digo por agora nada, porque adelante haré un capítulo que trate dellas.

## 26. SALSA DE LECHÓN

Para la salsa: *hígado de lechón asado, almendras tostadas, rebanada de pan tostado remojado en caldo, especias, canela, azúcar (4 onzas - 115 g), zumo de limón.* Para servir sin dulce: *grano de ajo asado, queso (un poquito), especias.*

Tomarás el hígado del lechón asado y majarlo\* has con unas almen-  
dras tostadas\* con cáscara y una rebanada de pan tostado\* y remojado  
con caldo y majarse\* has todo muy bien y pasarlo has por un cedacillo\*  
o estameña\*. Y sazonarás\* de todas especias y canela\*. Y cueza un her-  
vor\*, echándole cuatro onzas\* de azúcar y un poco de zumo de limón. Y  
si quisieres hacer esta salsa sin dulce, echarle has un grano de ajo asado y  
un poquito de queso y sus especias: Y no has de echar género de agrio\*  
adonde entrare queso.

## 27. UN LECHÓN EN SALCHICHÓN\*

*Lechón, sal, pimienta, clavo, nuez moscada, jengibre, tocino, vino, vinagre, salvia, me-  
jorana, otras yerbas, agua, especias. Para servir: flores o ruedas de limón, hojas verdes.*

Tomarás un lechón que sea grande, mayor de los que suelen asar, y  
después que esté muy bien pelado\* cortarle has los pies y abrirlo has  
por la barriga. Y después de destripado\* iráslo descarnando\* de manera  
que toda la carne vaya pegada en el pellejo, arrimando el cuchillo\* a los  
huesos. Hase de desollar\* cabeza y todo, que no quede en los huesos  
ninguna carne, y echarás el pellejo con su carne en agua, que se desan-  
gre\*. Y luego escurrirlo\* has y pondráslo sobre el tablero\*, la carnaza\*  
cara arriba. Tomarás sal molida en cantidad y sembrárselo\* has por enci-  
ma de manera que este bien salado. Luego tendrás pimienta y clavo\* y  
nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\*, todo mezclado, y echarlo has por encima de manera  
que quede toda negreando. Y arrollarlo\* has, comenzando por la cabeza.  
Y después que este arrollado\* atarle has las puntas muy recio, porque no  
se salga la sazón. Luego lo irás liando con hilo de bala\* muy apretado y  
dejarlo has un poco enarqueado, como verga de ballesta. Y pondráslo a  
cocer con tocino y vino y vinagre y salvia\*, mejorana\* y otras yerbas y  
un poco de agua, cuanto se cubra, sazonando\* de sal y especias, que esté  
un poco subido. Y servirlo has frío con algunas flores o ruedas de limón,  
quitándole primero todos los hilos con que estuvo atada. Y si quisieres  
servirlo en ruedas con limones, parece muy bien, y es muy buen plato\*<sup>1</sup>.  
Cortando este lechón en ruedas, parece hojaldrado\*. Y sírvelas sobre  
algunas hojas verdes y adornarlas\* con ruedas de limones.

## 28. UNA PIERNA DE CARNERO ESTOFADA

*Pierna de carnero, tocino, clavos, ajos (opcional), vinagre (cáscara de media naranja), agua, pimienta, nuez moscada, sal. Para servir: sobre unas rebanadillas de pan tostado.*

Tomarás una pierna de carnero que sea recién muerto y golpearla has con la mano\* del almirez\*, de manera que estén quebrantados\* los huesos. Y mecharla\* has con mechas\* gordas de tocino, que la atraviesen toda por de dentro, derecho por la hebra\*<sup>2</sup>. Y ponle unos clavos\* de especia hincados\* y algunos ajos. Luego métela en una olla\* y échala tanto vinagre como quepa en una cáscara de media naranja y otra tanta de agua y un poco de pimienta y nuez de especia\*<sup>2</sup>; y no ha de llevar otra especia. Échale un poquito de sal. Y tomarás un poco de masa y harás un rollito y pondrásle por el borde de la olla\*. Luego pondrás encima otra ollita\* que ajuste en la boca de la olla\* grande, de manera que con la masa no pueda respirar. Y desta manera la pondrás al fuego, que sea un poco de rescoldo\*. Y la ollita\* que está sobre la olla\* grande ha de estar llena de agua, porque de otra manera se secaría la olla\* de la pierna. Cuando haya estado al fuego hora y media, sacarla has del fuego y quita la ollita\* y vuelve la pierna y torna a poner la ollita\* sobre la olla\* y vacía el agua caliente de la ollita\* y tórnala a henchir\* de agua fría y déjala acabar de cocer. Y hallarla has muy tierna y con dos escudillas\* de sustancia. Sírvela sobre unas rebanadillas de pan tostadas\* y echa la sustancia por encima. Si la quisieres servir picada\* como gigote\* también es buena. Y advierte que, si no quisieren ajos en ella, que importa poco que no los lleve, que sin ajos se puede hacer.

## 29. OTRA PIERNA ESTOFADA DE OTRA MANERA

*Pierna de carnero, clavos, ajos, vino tinto, vinagre, especia negra, tocino, cebolla, sal, agua o caldo, membrillos o peros agrios o almendras tostadas, agrio (opcional), canela (opcional). Para espesar la salsa: harina quemada.*

Golpearás la pierna muy bien y perdigarla\* has sobre las parrillas\*. Y de que esté bien perdigada\* métele unos clavos\* y unos ajos y métela en una olla\* y échale un poco de vino tinto y un poco de vinagre y sazona\* con especia negra\* y échale tocino en dados frito con un poco de cebolla, picado\*, y su sal y agua o caldo hasta que se cubra la pierna. Y tápala con una cobertera\* y podrás echar dentro, si quisieres, algunos membrillos o peros\* agrios o almendras tostadas\*. Y si alguna vez la qui-

sieres hacer dulce podrás, añadiéndole más agrio\* y canela\*. Y si la salsa estuviere muy rala\*, espesarla\* has con un poquito de harina quemada, desatándolo con el mismo caldo de la pierna.

### 30. OTRA PIERNA ESTOFADA DE OTRA MANERA

*Pierna de carnero cocida y en gigote, caldo, vino blanco, vinagre (una gota), pimienta, nuez moscada, jengibre, manteca fresca de vaca, cebolla (media), orégano. Para servir: rebanadillas de pan, zumo de limón o de naranja.*

Echarás a cocer una pierna de carnero y cuando esté medio cocida sacarla has y déjala enfriar y picarla\* has como para gigote\*. Y pondrás allí también todos los huesos y échale un poco de caldo y un poquito de vino blanco y una gota de vinagre y pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y un poco de manteca\* de vacas fresca y media cebolla cruda entera y un poco de orégano\* molido y ponla sobre una poca de lumbre en un plato\*<sup>1</sup> o cazuela\*<sup>1</sup> de barro y tápala y déjala estofar\* media hora a poca lumbre. Y corta unas rebanadillas de pan muy delgadas y asiéntalas en un plato\*<sup>1</sup> y compón los huesos de la pierna encima y luego echarás el picado\* con su salsa y la media cebolla echarás a mal\* y échale un poco de zumo de limón o de naranja encima y sírvela caliente.

Desta manera puedes estofar\* carbonadas\* de cabrito con sus huesos y carbonadas\* de pierna de ternera, añadiéndoles más caldo después que estén estofadas\* para que se puedan cocer bien.

### 31. UNA PIERNA DE CARNERO RELLENA

*Pierna de carnero. Para el relleno: carne de carnero picada, cebolla, tocino, yerbabuena, mejorana, huevos (6), especias, sal, zumo de un limón, redaño. Para servir: sustancia del asado, rebanadillas de pan, zumo de limón, especia.*

Tomarás una pierna de carnero que no sea manida\* y desuéllala\*, abriéndola por la parte de adentro, de manera que no se rompa. Luego descárnala y pica\* la carne y de la mitad harás un relleno perdigando\* la carne con su cebolla y tocino, como está dicho para los pollos rellenos, echando allí unas hojas de yerbabuena\* y mejorana\* y cuatro huevos. Y desque esté bien seca júntala con la otra carne que está cruda y pícala junta y sazona\* con todas especias y un par de huevos y sal y el zumo de un limón y un poco de mejorana\* picada\*. Luego tendrás el pellejo de la pierna sobre el tablero\* asido al jarrete\* y ponle un poco de redaño\*



por la parte de adentro y tórnala a coser con una mechadera\* y un poco de hilo de bala\* y espétala en un asador\*, atándola muy bien, porque no se ande. Y ponla asar. Y pondrás debajo una pieza con un poco de caldo, adonde caiga la sustancia de la pierna. Y tostarás\* unas rebanadillas de pan y ponerlas en un plato\*<sup>1</sup>. Y saca la pierna y asiéntala sobre ella y toma la sustancia y échale zumo de limón y un poquito de especia y dale unos cortes a la pierna por encima y échale la sustancia.

### 32. UNA PIERNA DE CARNERO A LA FRANCESA

*Pierna de carnero.* Para el relleno: *carne de carnero picada, tocino, cebolla, mejorana, ajedrea, hisopillo, huevos (4), especias, vinagre, sal, redaño.* Para cocer: *caldo, tocino, cebolla, manteca fresca de vaca, vino, vinagre, salvia, hisopillo.* Para espesar: *harina quemada.* Para servir: *rebanadas de pan tostado.*

Has de desollar\* la pierna y descarnarla\* y picar\* la carne, echando con ella tocino y cebolla cruda y un poco de mejorana\* y ajadrea\*, hisopillo\*<sup>1</sup> y cuatro huevos crudos y especias y un poquito de vinagre y sal; y ponle un redaño\* sobre el pellejo por la parte de adentro. Y luego echarás la carne sazonada\* y coserla has con una mechadera\* y una hebra\*<sup>1</sup> de hilo de bala\*. Y después atarás la pierna con unas vueltas de hilo. Y ponla en un perol\* o en una olla\* y échale allí caldo cuanto se cubra. Y échale tocino frito en dados y un poco de cebolla cruda cortada a lo largo y un poco de manteca\* de vacas fresca y vino y vinagre y salvia\* y mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> y cuézase con todo esto hasta que esté cocida. Y luego échale un poco de harina quemada, que no esté muy negra, desatada\* con el mismo caldo, de manera que no esté muy espesa\* ni muy negra, sino un poco parda, y asentarla has sobre rebanadas de pan tostadas\* y darles has unos cortes. Echa la salsa por encima.

### 33. OTRA PIERNA DE OTRA MANERA

*Pierna de carnero picada, tocino, especias, huevos (4 o 6), sal, agrio, cañas de vaca, piñones, yemas de huevos duros.* Para servir: *sopa.*

Otra pierna se hace armada\*, descarnando\* toda la pierna y picar\* la carne con su tocino y sazonarla\* con sus especias y cuatro o seis huevos y sal y un poquito de agrio\* y armarla\* en una cazuela\*<sup>1</sup> grande de manera que parezca la misma pierna. Y ponerla por encima de algunos trozos

de cañas\* de vaca y algunos piñones hincados\*, algunas yemas de huevos duros y cuézase con lumbre abajo y arriba. Y sírvela sobre una sopa\*.

Desta manera se arman\* gallinas y pichones y cabrito, salvo que los corpanchones\* de las gallinas se han de cocer primero y después armar\* sobre ellos y se ha de perdigar\* la mitad de la carne y hacer un relleno y mezclarlo con la otra mitad de carne cruda porque esté más tierno.

#### 34. UN PLATILLO DE PICHONES

*Pichones, pollos (6) o palominos medio cocidos, lechugas, verdura, yerbabuena, perejil, cilantro verde, tocino, cebolla, pimienta, nuez moscada, jengibre, caldo, yemas de huevo (4), vinagre (una gota) Para servir: rebanadillas de pan, zumo de limón o naranja, mollejuelas de cabrito o ternera. Se puede preparar sin lechuga y huevos y con agraz y verdura.*

Un platillo\* de pichones, o pollos, o palominos\*. Tomarás media docena de pollos pelados\* y limpios y cocerlos has a medio cocer. Y luego asiéntalos en un cacillo\* o cazuela\*<sup>1</sup> de barro. Y tomarás unas lechugas perdigadas\* y asentarlas has sobre los pollos. Y luego pica\* un poco de verdura, yerbabuena\* y perejil y cilantro verde. Y luego toma tocino en dados muy menudos y freírlo has hasta que esté bien frito; y luego echa la cebolla cortada muy menuda y fríela con el tocino y échala sobre los pollos. Luego sazona\* con pimienta, nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y échale caldo hasta que se bañen\* los pollos o palominos\* y ponlos a cocer. Y hazlos apurar hasta que queden con poco caldo. Y luego batirás\* cuatro yemas de huevos y una gota de vinagre y sacarás primero de la flor\* del platillo\* en un plato\*<sup>1</sup>. Luego cuajarás\*<sup>1</sup> el platillo\* y llégalo al fuego y no cueza, porque no se corte. Y pondrás unas rebanadillas de pan en el plato\*<sup>1</sup>. Luego echa el platillo\* sobre las rebanaditas con el mismo cacito y echa la flor\* por encima y un poco de zumo de limón o naranjas.

Advierte que todas las veces que puedas hacer cada platillo\* de por sí, que es mejor no hacer muchos juntos y van con mejor gracia. Y luego buscarás algunas cosillas con que adornar\* los platillos\*, como son mollejuelas\* de cabrito o de ternera. Y con solo agraz\* y verdura son buenos, sin lechugas y sin huevos.

## 35. POLLOS RELLENOS COCIDOS

Para el relleno: *carne, tocino, huevos, especias, yemas de huevo duro, cañas de vaca. Pollos, lechugas (o escarola), cebolla frita, tocino, especias, verdura picada, caldo, yemas de huevo (4), vinagre.* Para servir: *azúcar, canela, agrio de limones o naranjas (opcional).*

Los pollos rellenos cocidos con lechugas rellenas con carne sazónada\*, como para albondiguillas\*, que no tengan más de carne, tocino y huevos y de todas especias, sin perdigar\*, y rellena los pollos entre cuero y carne y asíéntalos en un cazo\* o cazuela\*<sup>1</sup>. Y luego perdiga\* las lechugas y quítalas el cogollo de medio y en su lugar se henchirá\* de la carne del mismo relleno de los pollos. Y átalas por las puntas y asíéntalas con los pollos rellenos y échales cebolla frita con tocino y todas especias y échale un poco de verdura picada\* y caldo hasta que se cubran las lechugas y cuezan hasta que se apure el caldo, cuanto se bañen\* pollos. Luego cuajarás\*<sup>1</sup> este platillo\* con cuatro yemas de huevos batidas\* con un poco de vinagre, sacando primero la flor\*, y podrás sacar los pollos y partillos por medio y ir armando\* el plato\*<sup>2</sup>, poniendo entre pollo y pollo lechuga rellena. Y después que esté el plato\*<sup>2</sup> compuesto echarás la flor\* por encima, porque le da mucha gracia. En este relleno de pollos y lechugas podrás echar yemas de huevos duras y cañas\* de vaca al tiempo que se rellenan. También podrás echar algunas veces a estos platillos\* azúcar y canela\* por encima, añadiendo más agrio\* de limones o naranjas.

Advierte que el dulce no se ha de echar cuando cueza, sino cuando está ya puesto en el plato\*<sup>2</sup>, y es muy buen gusto el agrio y dulce.

Cuando tú quieres muchos platos\*<sup>2</sup> de cada cosa, harás estos platillos\* desta manera. Las lechugas rellenas harás aparte en una pieza grande y los pollos rellenos en otra y cuajarás\*<sup>2</sup> el platillo\* de los pollos o el de las lechugas. Y cuando vayas sirviendo mojarás las sopas o rebanadas con el caldo que este cuajado\*<sup>1</sup> y irás componiendo tus platos\*<sup>2</sup> de pollos rellenos y lechugas, echando de la flor\* por encima.

Esto basta para entender que lo mismo es hacerse de pollos, como pichones o gallinas; porque, aunque tengo dicho que partan los pollos por medio, parecen bien enteros, las lechugas entremetidas\* entre pollo y pollo. Y luego echarás azúcar y canela\* por encima y la flor\* del platillo\*. Y añadirás más agrio\* de limón o naranja. Y si acaso no tuvieses

pollos ni pichones recién muertos y no los pudieres rellenar, rellénalos por de dentro. Y si acaso no hubiere lechugas puedes rellenar escarolas\*.

### 36. PLATILLO CON MEMBRILLOS

*Pollos o pichones a medio cocer (o lenguas de vaca cocidas), tocino, cebolla, membrillos, pimienta, nuez moscada, jengibre, canela, vino, vinagre, azúcar (6 onzas - 172,5 g), caldo. Para servir: rebanadas de pan tostado, torrijas o ubres de ternera tostadas.*

Estos platillos\* podrás hacer sin rellenos. Tomarás los pollos o pichones a medio cocer y partirlos has en medios o en cuartos y asentarlos has en un cacillo\* o cazuela\*<sup>1</sup>. Y freirás tocino en dados, que sea muy menudo y esté bien frito. Luego echa cebolla picada\* muy menuda y fríela y echarás membrillos cortados delgados como quien corta cebolla larga y echarlos has en la sartén\* con la cebolla y el tocino. Y fríelo hasta que los membrillos estén blandos. Y échalo todo en el cacillo\*, de manera que queden cubiertos los pollos o pichones. Luego sazonarás\* con pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y canela\* y echarás un poco de vino y un poquito de vinagre y cosa de seis onzas\* de azúcar y echarla has caldo hasta que se bañen\* por encima. Y cueza hasta que se apure, que quede como conservado. Sírvelo sobre rebanadas de pan tostado\* y componlo con algunas torrijas\* o algunas ubres de ternera tostadas\*. No los saques con cuchar\* sino con el mismo cacito lo puedes echar en el plato\*<sup>1</sup>, porque quede la misma manera que está en el cacito. Estos platillos\* no es bueno hacerse muchos juntos, porque no se anden cuchareando\*, sino cada plato\*<sup>2</sup> de por sí, en cazuelas\*<sup>1</sup> o cacillos\*. En lugar de los pollos, échense lenguas de vaca cocidas.

### 37. OTRO PLATILLO CON YERBAS

#### 37.1. Primera forma

*Pollo, pichones o gallinas medio cocidos, yerbas perdigadas (lechugas o escarolas o riponces o achicorias dulces o amargas), cebolla, tocino, caldo, verdura, perejil y yerbabuena, especias. Para cuajar el caldo: yemas de huevo batidas, vinagre. Para servir: rebanadillas de pan tostado, la flor del caldo, azafrán, azúcar, canela y agrio de limón o naranja.*

Para hacer platillo\* de pollos, pichones o gallinas o otra cualquiera cosa, tomarás los pollos o pichones y cocerlos has a medio cocer y

asentarlos has en un cazo\* o cazuela\*<sup>1</sup>. Y tomarás las yerbas perdigadas\*, como son lechugas o escarolas\* o riponces\* o chicorias\* dulces o amargas, que todas son buenas, y irás mudando cada día su manera de yerbas y volatería\*. Y asentarás las yerbas sobre los pollos o pichones y freirás cebolla con tocino y echársela has por encima. Y echarás caldo hasta que se bañen\* y picarás\* un poco de verdura, perejil y yerbabuena\* y échaselo por encima y sazona\* con todas especias. Y de que esté el platillo\* cocido, cuajarlo\*<sup>2</sup> has con yemas de huevos batidas\* y un poco de vinagre, apartando primero la flor\*. Y no cueza más de medio hervor\*, porque no se corte. Sacarlos has en el plato\*<sup>1</sup> sobre rebanadillas de pan y echarle has la flor\* por encima. Pongo aquí esta manera de cuajar los platillos\* porque es lo mejor.

### 37.2. Segunda forma: en brodete

*Pollo, pichones o gallinas, brodete, azafrán, azúcar, canela y agrio de limón o naranja.*

También se pueden hacer de otra manera, que es hacer un brodete\*. Y después de hechos sus platos\*<sup>2</sup>, echarle del brodete\* por encima y luego echarle un poco de la flor\* del platillo\*. Y es muy acomodado cuando hay muchos platos\*<sup>2</sup> que servir. Mas, con todo esto, aconsejo que se cuaje\*<sup>2</sup> cada uno de por sí.

Ya tengo dicho que a estos platillos\* se les puede echar dulce cuando quisiere, mas no han de cocer con él, sino echárselo cuando lo sirvieren en el plato\*<sup>1</sup> y ha de ser azúcar y canela\*, añadiendo más agrio\* de limón o naranja. Este brodete\* para servir los platillos\* se hace batiendo\* yemas de huevos y un poco de vinagre y echar caldo conforme la cantidad que fuere menester y ponerlos sobre el fuego, trayéndolo a una mano\*, de manera que no se corte y dejarlo un poco ralo\*. Suélenle echar un poquito de azafrán\*. Serán menester ocho yemas de huevos para una azumbre\* de caldo. Y este servirá para cuatro o cinco platos\*<sup>2</sup>.

## 38. PLATILLOS SIN VERDURAS

### 38.1. Primera forma

*Pollos o pichones (4), carnero o ternera, huevos, especias, tocino, caldo, cañas de vaca. Para servir: yemas de huevos duros, torrijas.*

Si no hallares verduras toma carnero o ternera y pícala y sazónalo como para albondiguillas\*, con sus huevos y especias y tocino. Y luego échalo en un cacito y échale caldo y desátalo\* y ponlo sobre el fuego y velo meneando\* y harás un pastel en bote\* y mete allí los pollos o pichones. Y sazónalo todo y podrás poner en ellos algunas cañas\* de vaca. La volatería\* que entrare en estos platillos\* ha de estar cocida del todo y sacarlo has en los platos\*<sup>2</sup>. Y pondrás yemas de huevos duros por encima y adornarás\* el plato\*<sup>2</sup> con algunas torrijas\* cortadas angostas.

### 38.2. Segunda forma

*Pollos (4). Para las albondiguillas: ternera o cabrito. Especias, verdura picada, cebolla, tocino, caldo. Para cuajar: yemas de huevos batidos (6), vinagre. Para servir: rebanadas de pan, zumo de limón o naranjas.*

Estos pollos con ternera o cabrito podrás hacer con albondiguillas\*, asentando los pollos en un cacillo\*, y sazonar\* con todas especias y un poco de verdura picada\*. Y freirás un poco de cebolla con tocino y échaselo dentro y echarle has caldo hasta que se cubra bien. Luego harás albondiguillas\* sobre los pollos y cuezan dos hervores\* y cuájalos con yemas de huevos batidos\* con un poco de vinagre y sírvelos sobre rebanadas de pan y zumo de limón o naranjas por encima.

Advierte que antes que venga el agraz\*, un mes vienen los agrazones\*, que se llama por otro nombre grusela\* y por otro se llaman uvaspín\*. Estos nacen en una manera de espinos que sirven de agraz\* para los platillos\*. Para cada platillo\* son menester cuatro pollos y seis huevos, sin los demás adherentes que se suelen echar por encima, como son mollejas\*, higadillos y carbonadillas\* mechadas\*.

### 39. CAPÓN DE TUDESCA

*Capón cocido, caldo, ternera de pierna (1 libra y media), yemas de huevos crudas (12), vinagre, especias, cañas de vaca (2 o 3). Para servir: rebanadas de pan, yemas de huevos duros.*

Tomarás un capón que esté cocido y pondráslo en un cazo\* con caldo. Y tendrás cosa de libra\* y media de ternera de pierna medio cocida y picarla\* has sobre el tablero\* y echarla has en una pieza. Y échale doce yemas de huevos crudas y un poco de vinagre y sazonarás\* con todas sus especias. Y échalo donde estuviere el capón, de manera que el capón

este bien cubierto. Y advierte que el caldo donde estuviere el capón ha de tener buena grasa. Demás deso le echarás dos o tres cañas\* de vaca hechas trozos y ha de cocer el capón con la ternera poco a poco, cosa de una hora. Luego sacarás el capón sobre rebanadas de pan componiéndole aquella ternera alderredor y por encima. Y pondrásle yemas de huevos duros por encima para adornar\* el plato\*<sup>2</sup> con las cañas\*.

#### 40. UN PLATILLO DE AVES ACEDERAS

*Aves o pollos, acederas, tocino, cebolla, especias, caldo. Para servir: rebanadas de pan.*

Tomarás las aves o pollos o lo que quisieres y cocerlo has y asentarlos has en un cacito o cazuela\*<sup>1</sup> y echarle has encima muchas acederas\* crudas. Y tomarás tocino en dados muy chicos y fríelos mucho hasta que estén blancos. Y échales cebolla cortada muy menuda y fríela y échalo todo encima de las acederas\*. Y sazonarás\* con todas especias. Y échale caldo cuanto se bañe\* y ponlo a cocer. Y en dando un par de hervores\* sacarlo has del fuego. Este platillo\* no se cuaja\*<sup>2</sup> con huevos. Sírvelos sobre rebanadas de pan y es muy apetitoso.

#### 41. UN AVE A LA PORTUGUESA

*Ave cocida y rellena, sal, pimienta, hojuelas, huevos hilados, conservas (cermeñas, diacitrón...).*

Tomarás una ave cocida y rellena, salpimentada\* y asentarla has sobre hojuelas\* y cercarla has con huevos hilados\* y conservas\*, como son cermeñas\* y diacitrón\* cortado y otras conservas\* y hojuelas\*. Este plato\*<sup>2</sup> se sirve frío.

#### 42. UNA GALLINA RELLENA EN ALFITETE\*

*Para la masa de las hojuelas: huevos, sal, manteca. Gallina (rellena y cocida), brodete, azúcar, canela.*

Harás una masa con solo huevos y sal y un poco de manteca\*, de manera que no ha de llevar agua ni vino, más de solos los huevos. Y harás hojuelas\* un poco gordas y freírlas has con manteca\* de puerco. Y tendrás una ave rellena y cocida y asentarla has sobre las hojuelas\*. Y tendrás

hecho un brodete\* con buen caldo y grasa y echarás alrededor del ave un poco dello, de manera que no se mojen todas las hojuelas\*. Y echarás azúcar y canela\* por encima de todas las hojuelas\*. Y sírvase caliente.

#### 43. OTRA AVE EN ALFITETE FRÍO

*Hojuelas, huevos mejidos, hoja de masa frita, almendras, almíbar, gallina (cocida, rellena y salpimentada).*

Tomarás las hojuelas\* de misma manera que esta dicho atrás y cortarlas has redondas, unas mayores que otras, antes de freírse. Y tendrás huevos mejidos\* (§316) y irás echando en el plato\*<sup>2</sup> una hoja de masa frita y luego huevos mejidos\* encima y luego otra hoja encima de los huevos mejidos\*; e irás echando hojas y huevos mejidos\* hasta que esté bien alto el plato\*<sup>2</sup>, poniendo los mayores debajo. Y luego tendrás unas almendras rajadas\* muy menudas y tomarás un poco de almíbar\* que este subido de punto, echarlo has por encima de todas las hojuelas\*. Luego echarás las almendras cortadas por encima del plato\*<sup>2</sup> y pegarse han al almíbar\*. Luego tendrás una gallina cocida, rellena y salpimentada\* y pondrás la en medio del plato\*<sup>1</sup>. Este plato\*<sup>2</sup> se sirve frío.

#### 44. GALLINA MORISCA

*Gallinas (2), tocino, cebolla, caldo, vino, vinagre, manteca fresca, especias, verdura picada (opcional).*

Asarás un par de gallinas y luego las harás cuartos y cortarás un poco de tocino en dados muy menudos y freírlos has muy bien hasta que estén blancos. Y échale un poco de cebolla picada\* muy menuda. Y ahogará\* las gallinas con este tocino y cebolla. Échale caldo cuanto se cubran y échale un poquito de vino y un poco de vinagre. Y si hubiere un poco de manteca\* fresca se le puede echar. Sazona\* con todas especias. En este platillo\* no se echan huevos. Ha de salir un poco agrio. Si le quisieres echar un poquito de verdura picada\*, podrás.



## 45. PICHONES ENSAPADOS\*

## 45.1. Primera forma

*Pichones (4). Para el relleno: carne de pichón, ternera o cabrito, tocino, cebolla, yerbabuena, cilantro verde, mejorana, perejil, huevos crudos (12 o 14), especias, agrio de limón, yemas de huevos duros (4-6), cañas de vaca. Lonjas de tocino. Para servir: hojuelas, almíbar, almendras.*

Tomarás cuatro pichones recién muertos y pélalos en agua caliente y ábrelos por las espaldas desde la cabeza hasta la cola, solo el pellejo. Luego los irás desollando\*, de manera que no se rompa el pellejo. Y cortarás las piernas de manera que queden los muslillos en el pellejo y los alones\* cortándolos por las juntas. Luego pondrás el pellejo sobre el tablero\* y rellenarlos has con relleno de la misma carne de los pichones y ternera o cabrito. Y picarás\* la carne y freirás tocino en rebanadillas delgadas. Y en estando medio fritas, echa un poco de cebolla cortada a lo largo y freírlo has con el tocino. Luego echarás un poco de yerbabuena\* y cilantro verde\* y mejorana\*, si la hubiere, perejil muy poco, porque si es mucho da mal gusto en los rellenos. Y si no hubiere yerbabuena\* y cilantro verde\*, échasele seco y molido. Echarás en la sartén\* la carne picada\* y freírla has. Luego echa ocho huevos crudos y revuélvelo todo con la paleta\* hasta que esté bien seco el relleno. Luego tórnalo al tablero\* y pícalo muy bien y métele otros cuatro o seis huevos crudos y sazona\* con todas especias y agrio\* de limón y pondrás yemas de huevos duros en el pellejo y cañas\* de vaca en trozos. Luego echarás el relleno encima y coserás el pellejo del pichón con una aguja y una hebra\*<sup>1</sup> de hilo larga de manera que en la costura no haya más de una hebra\*<sup>1</sup>. Y pondrás los pichones en una cazuela\*<sup>1</sup> con lonjas\* de tocino debajo y encima y pondrásla al fuego y tápala con una cobertera\* y échale lumbre debajo y encima. Y después de asados tirarás por la punta del hilo y saldrá todo. Y sírvelo sobre unas hojuelas\* muy delgadas y échales un poco de almíbar\* por encima, sin tocar a los pichones. Luego corta una docena de almendras en rajitas muy menudas y échales por encima las hojuelas\*.



*Bodegón con pichones, cesta de comida y cuencos* de Luis Egidio Meléndez  
(Tercer cuarto del siglo XVIII) (Museo Nacional del Prado)

#### 45.2. Segunda forma: con relleno dulce

*Pichones* (4). Para el relleno dulce: carne de pichón, ternera o cabrito, pasta de mazapán, yemas de huevos duros. Para servir: hojuelas, almíbar, almendras o sopas de almendras o sopa dorada.

Si quisieres hacer este relleno dulce, échale azúcar y canela\*, añadiéndole más agrio\*. También podrás mezclar a este relleno, si fuere amigo de dulce tu señor, un poco de pasta de mazapán\*, mezclado con yemas de huevos duros y mezclado con el relleno de la carne. Si no quisieres servir estos pichones sobre hojuelas\* sírvelos sobre una sopa de natas\* (§87) o sobre una sopa dorada (§86).

No se dice cómo se ha de hacer las sopas porque adelante las hallarán escritas. Esta suerte de pichones pongo aquí, porque es el que mejor se acomoda desta manera, porque también se puede hacer de pollos o de gallinas.

## 46. UN CAPÓN RELLENO CON OSTIONES

*Capón.* Para el relleno: *ostias frescas, ternera, tocino, verdura, huevos crudos (6), pimienta, jengibre, nuez moscada, ostiones, agrio de limón. Lamprea fresca, caldo, pimienta, nuez y clavo (una migaja).* Para servir: *rebanadas de pan tostadas, salsa del asado, agrio de limón o naranja, sopa dorada o de natas.*

Porque voy tratando de rellenos quiero poner aquí un plato<sup>\*2</sup> de carne y pescado. Si te hallares adonde lo hubiere fresco aparejarás un capón para relleno y tomarás ostias<sup>\*</sup> frescas y harás un relleno con un poquito de ternera y ostias<sup>\*</sup> y friéndolo todo en la sartén<sup>\*</sup> con tocino. Echarle has un poquito de verdura y cuatro huevos crudos. Revolverlo<sup>\*1</sup> has sobre la lumbre con la paleta<sup>\*</sup> hasta que esté bien seco y sazona<sup>\*</sup> con pimienta y jengibre<sup>\*</sup> y nuez<sup>\*2</sup> y pícalo sobre el tablero<sup>\*</sup> y échale otro par de huevos crudos. Y tendrás otros pocos de ostiones<sup>\*</sup> ahogados<sup>\*</sup> y mézclalos con el relleno, así enteros como están, y échale un poco de agrio<sup>\*</sup> de limón y rellena el capón con este relleno y embroquéta<sup>\*</sup> y perdíguese un poco y espétalo en el asador<sup>\*</sup>. Luego tomarás una lamprea<sup>\*</sup> fresca y rodearla has al capón, atándolo muy bien y ponerlo has a asar y pondrás debajo un plato<sup>\*1</sup> que recoja el zumo del capón y lamprea<sup>\*</sup>. Echarás allí un poquito de caldo y un poco de pimienta y nuez<sup>\*2</sup> y una migaja de clavo<sup>\*</sup>. Y tostarás<sup>\*</sup> rebanadas de pan y ponlas en el plato<sup>\*1</sup> y el capón encima con su lamprea<sup>\*</sup>. Y échale la salsa por encima y un poco de agrio<sup>\*</sup> de limón o naranja. Y sino hubiere lamprea<sup>\*</sup> harás el capón con ostras. Y sírvelo sobre una sopa dorada (§86) o de natas (§87). Y sírvelo caliente.



*Bodegón con limón y capón* de David Rijckaert (1586-1642) (*Rijksmuseum Twenthe*)

## 47. OTRO CAPÓN RELLENO

*Capón.* Para el relleno: *ternera, cañas de vaca. Lonja de tocino.* Para el rebozado: *yemas de huevo (12), manteca.* Para servir: *bollos de rodilla.*

Tomarás un capón y rellenarlo has entre cuero y carne con ternera y algunas cañas\* de vaca, de la manera que esta dicho en los pollos rellenos. Y dejarle has el pescuezo con su pico y cortarás el medio pico de la parte de arriba. Y después de relleno pondrásle de manera que entre la rabadilla por el pico y el pescuezo venga por el lomo. Y embroquetarlo\* has y ponle una lonja\* de tocino en la pechuga y ásalo. Y después de asado toma una docena de yemas de huevos y rebozarlo\* has con ellas, de manera que esté bien cubierto. Luego echa un poco de manteca\* caliente y esponjará\* el rebozado\*. Y tomarás unos bollos de rodilla (§113) y armarás\* el plato\*<sup>2</sup> con ellos y con el capón. Estos bollos adelante diré cómo se hacen.

## 48. OTRO CAPÓN RELLENO

*Capón.* Para el relleno: *carne picada de ternera o cabrito, tocino, huevos, especias, cañas de vaca, yemas de huevo cocidas, piñones (opcional).* Para los artaletes: *relleno de carne (capón, ternera, cabrito), yemas de huevo cocidas. Sopas de pan de leche mojadas en caldo, zumo de limón o de naranja, higadillos de aves o mollejas de cabrito o de ternera, ruedas de limón.*

Aparejarás un capón relleno y cortarle has el pescuezo y los pies. Este relleno ha de ser de ternera o de cabrito y no ha de ser perdigado\* en la sartén\*, sino carne picada\* cruda con su tocino y huevos y especias, como para albondiguillas\*, echándole algunos trozos de cañas\* de vaca y yemas de huevos cocidas. Y si quisieres echar piñones, bien puedes. Rellenarás el capón entre cuero y carne y por lo hueco y echarlo has a cocer. Y luego harás artaletes\* de otro capón del relleno que sobrare, añadiendo yemas de huevos cocidas y picadas\*. Y cocerás los artaletes\* en una tortera\*. Cuando esté el capón cocido y los artaletes\*, harás una sopa de pan de leche\* (§372), o de lo más blanco que hubiese, y mojarla has con solo caldo. Y después que esté bien esponjada\* asentará\* el capón en ella, de manera que se entierre casi la mitad. Luego darás unos cortes por la pechuga y irás metiendo los artaletes\* por aquellas cuchilladas y los demás pondrás alderredor del capón y echarle un poco de zumo de limón o de naranja por encima y unos higadillos de aves fritos

o mollejas\* de cabrito o de ternera. Si quisieres echar algunas ruedas de limón, puedes, quitándole la cáscara porque no amargue. Por no gastar dos capones podrás sacar la carne de la pechuga deste capón para hacer los artaletes\*.

#### 49. EMPANADA DE POLLOS ENSAPADOS

*Pollo, hojaldrado, azúcar, tocino. Para el relleno: igual que los pichones [carne de pichón, ternera o cabrito, tocino, cebolla, yerbabuena, cilantro verde, mejorana, perejil, huevos crudos (12 o 14), especias, agrio de limón, yemas de huevos duros (4-6), cañas de vaca], pasas de Corinto, agrio de limón o de agraz.*

Aparejarás los pollos abriéndolos por las espaldas y rellenarlos has (como tengo dicho atrás en los pichones) (§45) y coserlos has con la hebra\*<sup>1</sup> de hilo larga. Y tomarás hojaldrado\* y harás una hoja grande y gorda y pondrás la sobre el tablero\* y sobre ella un pollo, la pechuga para arriba, y ponle otra hoja de hojaldrado\* por encima y repúlgala\* y harás de manera que quede la punta de la hebra\*<sup>1</sup> del hilo con que está cosido fuera, porque después que esté cocida la empanada puedas tirar por ella y saldrá toda. Y cuécela en el horno y ráspale un poco de azúcar por encima. Y advierte que esta empanada ha de llevar una lonja\* de tocino delgada en las espaldas del pollo.

También se pueden empanar estos pollos y pichones ensapados\* en masa dulce (§163), mas hanse de comer calientes. A todos estos rellenos se les podrá echar agraz\* cuando está pequeño; y se pueden echar pasas de Corinto\*; y el agrio\* que les echares dentro no sea de vinagre, si es posible, sino de limón o de agraz\*. Esta empanada de hojaldrado\* se hace muy buena de un capón relleno, porque con sola una se hinche un plato\*<sup>2</sup>. Y podrásle poner el pescuezo de fuera, que vuelva hacia la pechuga con una cubierta de hojaldrado\*, que quede la cabeza de fuera.

#### 50. CÓMO SE HACEN LOS RELLENOS

*Tocino, cebolla, carne picada, huevos crudos, cebollas o yerbas o ajo, cañas de vaca, riñonada de carnero fresca, agrio de limón.*

Porque voy tratando de rellenos, digo que todos los que han de ser asados han de ser friendo tocino y cebolla y luego echarle la carne picada\* y echarle huevos crudos y freírlo hasta que este seco, como huevos revueltos. Y luego echarlo en el tablero\* y picarlo\*, metiendo más hue-

vos crudos, y sazonar\* y rellenar. Y en lo que se dice de cebollas o yerbas o ajo o otra cosa haste de conformar con el gusto de tu señor; porque, aunque quites algún material de lo que va escrito, no por eso dejará de estar bueno. Y todos los rellenos que han de ser cocidos han de ser de carne sazonada\* en crudo y procurar que lleven buen tocino y algunas cañas\* de vaca y un poquito de riñonada\* de carnero fresca y un poco de agrio\* de limón.

## 51. ARTALETES\* DE AVE

*Pechugas de aves en chuletas (2).* Para el relleno: *huevos duros cocidos (24), yerbabuena, pimienta, nuez moscada, jengibre, yemas de huevo crudos (4), zumo de limón, sal, tocino gordo, manteca, azúcar, canela, huevos, pasta de mazapán (opcional).* Para servir: *sopilla dorada.* Para servir sin dulce: *caldo, agrio.*

Tomarás para un plato\*<sup>1</sup> dos pechugas de aves y harás las chuletas\* muy delgadas, de manera que de cada pechuga hagas ocho o diez chuletas\*, y golpearlas has con la vuelta del cuchillo\*. Y tendrás dos docenas de huevos cocidos duros y sacarles has las yemas y picarlas\* sobre el tablero\*. Y picarás\* un poco de yerbabuena\* y echársela has. Y sazonarás\* con pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y cuatro yemas de huevos crudos y un poco de zumo de limón y un poco de sal. Luego pondrás las chuletas\* tendidas sobre el tablero\* y picarás\* un poco de tocino gordo muy picado\* y pondrás un poquito sobre cada una de ellas y tenderlos\* has por toda la chuleta\*. Luego echarás del batido\* de las yemas de huevos y arrollarlas\* has cada una de por sí. Y así harás todos los artaletes\*. Luego tomarás unas broquetillas\* de caña muy delgadas y iráslos metiendo de cuatro en cuatro. Y ponlos en una tortera\* untada\* con manteca\* y cúbrela con su cobertera\*. Y echa lumbre abajo y arriba y cuézanse. A ese relleno podrás echar azúcar y canela\*, si quisieres, y un poco de pasta de mazapán\* mezclado con los huevos. Y sírvelos sobre una sopilla dorada (§86). Y si no fueren dulces basta mojar la sopilla con un poco de caldo y un poco de agrio\*, sin huevos ni otra cosa.

He puesto esta manera de artaletes\* no porque son los mejores, sino porque son los que su majestad come mejor.

## 52. OTROS ARTALETES\* DE AVES

## 52.1. Primera forma

*Chuletas de las aves.* Para el relleno: *carne de pierna de cabrito picada, tocino gordo, cebolla, yerbabuena, huevos crudos (9), especias.* Yemas de huevos duros (4), *verdura, manteca.* Para servir: *mollejas de cabrito o turmas de carnero fritas.*

Aparejarás las chuletas\* de las aves y tomarás carne de pierna de cabrito y picarla\* has y freirás un poco de tocino gordo en rebanadillas y un poquito de cebolla y picarás\* la carne y echarla has en la sartén\* con el tocino y fríase bien. Y échale un poquillo de yerbabuena\* y seis huevos crudos y freírlo has todo, revolviéndolo\*<sup>1</sup> con la paleta\*. Y de que esté bien seco, sacarlo has al tablero\* y pícalo muy bien y métele otros dos o tres huevos crudos y sazonarás\* con todas especias. Luego tendrás otras cuatro yemas de huevos duros picadas\* con un poquito de verdura. Luego arrollarás\* los artaletes\*, como está dicho en los de atrás, y meterlos has en sus broquetillas\*. Luego asentarlos has con las puntas sobre las yemas duras picadas\*. Y luego asentarlos en su tortera\* untada\* con manteca\* y cúbrelo con su cobertera\* y ponlos a cocer con lumbre abajo y arriba y sírvelos sobre alguna sopa\*. Este plato\*<sup>2</sup> no dejes de adornarle\* con algo como son mollejas\* de cabrito o algunas turmas\* de carnero fritas.

## 52.2. Segunda forma

*Chuletas de las aves.* Para el relleno: *carne de pierna de cabrito picada, tocino gordo, cebolla, yerbabuena, huevos crudos, leche.*

Y si no tuvieses nada desto deja un poco de relleno de los artaletes\* y échale más huevos crudos y un poco de leche y échalo a cuajar\*<sup>1</sup> en una tortera\*. Y de que esté cocido córtalo en rebanadillas y irás metiéndolas entre los artaletes\* y parecerán muy bien; porque si es posible nunca se ha de servir ningún plato\*<sup>2</sup> de platillería sin que se le pongan algunos adherentes para adornarle\*.

### 53. OTROS ARTALETES DE TERNERA

#### 53.1. Primera forma

*Carne de ternera picada, tocino gordo, huevos, especias, vinagre, agua, yemas de huevos duros (12), verdura, perejil, yerbabuena, cañas de vaca. Para servir: carbonadillas, sal, pimienta, zumo de naranjas.*

Picarás\* carne de ternera con tocino gordo y sazonarás\* con huevos y todas las especias, como para albondiguillas\*. Y tomarás un tablero\* mojado con vinagre y agua y tomarás la carne picada\* y asentarla has por el tablero\*, del anchor de seis dedos\* y de largo lo que alcanzare. Luego tendrás una docena de yemas de huevos duros y picadas\* con verdura, perejil y yerbabuena\* y echarlo has por encima de la carne, que está también por el tablero\*, de manera que se cubra toda con las yemas y verdura; y échale algunas cañas\* de vaca picadas\* y un poco de especias. Luego cortarás esta carne al través, del ancho de tres dedos\*. Luego arrollarlos\* has y irás haciendo artaletes\*, asentándolos en una tortera\*. Para esto no son menester broquetas\*, porque no se abre.

#### 53.2. Segunda forma: en carbonadillas

*Para el relleno: carne de ternera picada, tocino gordo, cebolla, yerbabuena, huevos crudos (9), especias. Para servir: carbonadillas mechadas, sal, pimienta, zumo de naranjas.*

Adviértase que de la ternera se pueden hacer artaletes\* haciendo carbonadillas\* muy delgadas de la misma ternera y hacer el relleno como está dicho en los artaletes\* de ave (§51-§52) y cabrito (§54) y adornarlos\* con unas carbonadillas\* mechadas\* de la misma ternera. Han de ser muy delgadas y golpeadas con el cuchillo\* y mechadas\* y asadas en las parrillas\* y luego echarles sal y pimienta y zumo de naranjas. Y con esto se han de adornar\* los artaletes\* de ternera.



## 54. ARTALETES DE CABRITO

### 54.1. Primera forma

Para el relleno: *pierna de cabrito medio cocida y picada, tocino gordo, cañas de vaca, yemas de huevos (6), verdura, yerbabuena, mejorana, especias, sal, yemas de huevo duro (4), zumo de limón o naranja*. Para los artaletes: *redaño de carnero. Manteca*. Para servir: *sopa*.

Echarás a cocer las piernas de cabrito y cuando esté más de medio cocido sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y mézclale tocino gordo picado\* y algunas cañas\* de vaca en pedacillos. Luego échale media docena de yemas de huevos y un poco de verdura, yerbabuena\* y mejorana\* y sazona\* de todas especias y sal y cuatro yemas de huevos duras y picadas\* y échale un poco de zumo de limón o naranja. Y toma un redaño\* de carnero delgado y ve haciendo con él los artaletes\* y asíéntalos en una tortera\* untada\* con manteca\* y cuézanse con lumbre abajo y arriba. Y sírvelos sobre una sopa\*.

### 54.2. Segunda forma

*Chuletas de pierna de cabrito*. Para el relleno: *carne de cabrito picada, tocino, cebolla, yerbabuena, mejorana, perejil, huevos crudos (8 o 9), especias, agrio de limón, pasas de Corinto (opcional)*.

Y advierte que del cabrito se pueden hacer los artaletes\* haciendo de las piernas las chulletas\* muy delgadas y descarnando\* lo demás podrás sacar carne y picarla\*. Y luego freír tocino y cebolla y la misma carne picada\*. Y échale sus verduras de yerbabuena\* y mejorana\* y un poco de perejil y echarle media docena de huevos crudos batidos\*. Y freírlo hasta que esté muy seco. Luego sacalle al tablero\* y picarlo\* muy bien y meterle otros tres o cuatro huevos crudos. Sazona\* de todas especias y un poco de agrio\* de limón y poner las chulletas\* de cabrito sobre el tablero\* y ponerle el relleno y arrollarlas\* como esta dicho en los de atrás. Y a todos estos artaletes\* de carne, que sean dulces o no lo sean, se les pueden echar a todos pasas de Corintio\* y a todos los rellenos de aves.

Los artaletes\* con redaño\* se pueden hacer de la carne de las albondiguillas\* y cañas\* de vaca.

## 55. UNA CAZUELA DE AVE

*Ave cocida, tocino, cebolla, criadillas de tierra, cogollos de lechuga o puntas de espárragos o riponces, especias, caldo.* Para cuajar el caldo: *yemas de huevo (4), vinagre.* Para servir: *rebanadillas de pan, azúcar, canela, agrio.*

Tomarás una ave y cocerla has. Y después de cocida cortarla has en pedacitos. Luego freirás un poco de tocino en dados, muy menudo, y echarle has un poco de cebolla picada\* muy menuda. Luego asentarás el ave en una cazuela\*<sup>1</sup> y echa sobre ella el tocino y la cebolla frita. Y advierte que en esta cazuela\*<sup>2</sup> de ave le puedes echar criadillas de tierra\* cocidas y ahogadas\* con el tocino y la cebolla o algunos cogollos de lechuga cocidos. Y si no hubiere nada desto, échale puntas de espárragos perdigados\* o riponces\*. Cualquiera destas verduras han de ser primero cocidas. Luego sazonarás\* con todas especias. Y échale caldo de la olla\* cuanto se bañe\* y cueza dos o tres hervores\*, no más. Luego sacarás un poco de la flor\* y cuajarás\*<sup>2</sup> la cazuela\*<sup>2</sup> con cuatro yemas de huevos batidos\* con un poquito de vinagre. Y póngase al fuego y no cueza más de medio hervor\*, porque no se corte o se cuaje\*<sup>1</sup> demasiado. Luego ponle unas rebanadillas de pan angostillas\*, hincadas\* alderredor de los bordes de la cazuela\*<sup>1</sup>, y échale la flor\* por encima. Y si la quisieres hacer agridulce échale un poco de azúcar y canela\* un poco antes que la cuajes. Y añadirás un poco más de agrio\*.

## 56. UN PLATILLO DE ARTALETES

*Artaletes, pichones o pollos o aves, criadillas de carnero o de tierra, verdura, tocino gordo, cebolla, especias, caldo, yemas de huevos (4), agrio.* Para servir: *rebanadillas de pan blanco, zumo de limón o naranja.*

Después de hechos los artaletes\* y cocidos en las torteras\* o cazuelas\*<sup>1</sup>, sacarlos has y asentarlos has en un cacillo\*. Y mezclarás con ellos algunos pichones o pollos o aves en cuartos y algunas criadillas de carnero o de tierra y su verdura picada\*. Y freirás tocino gordo cortado muy menudo. Y cuando esté bien frito échale cebolla picada\* muy menuda y fríelo muy bien. Y échalo sobre los artaletes\* y sazona\* con todas especias y échale caldo hasta que se bañe\* y cueza dos o tres hervores\*. Luego batirás\* cuatro yemas de huevos con un poco de agrio\*

y cuajarás\*<sup>2</sup> este platillo\*, apartando primero la flor\* dél. Y sírvelo en un plato\*<sup>1</sup> sobre rebanadillas de pan blanco y échale un poco de zumo de limón por encima o naranja y la flor\*. Y sírvase caliente.

## 57. PALOMINOS AHOGADOS

*Palominos (6), tocino, cebolla, caldo, yemas de huevos duros (6), verdura, pimienta, nuez moscada, jengibre, cominos, pan, vinagre (una gota), sal.* Para servir: *rebanadillas de pan.*

Tomarás seis palominos\* después de limpios y hazlos cuartos o medios. Luego freirás un poco de tocino en dados muy menudos y échale un poco de cebolla picada\* muy menuda. Y echa allí los palominos\* y ahóguese un poco. Luego échalos en una cazuela\*<sup>1</sup> de barro y échale caldo cuanto se cubran. Toma seis yemas de huevos duros y majarlas\* en el almirez\* con un poco de verdura picada\* y con un poquito de pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y unos poquitos de cominos\* y tanto pan como media castaña. Todo esto se ha de majar\* muy bien en el almirez\* y desatarlo\* con un poco de caldo de los palominos\* y una gota de vinagre. Y échese en la cazuela\*<sup>1</sup> y cueza dos o tres hervores\*, habiéndola sazonzando\* de sal. Y sírvelo sobre rebanadillas de pan o en la misma cazuela\*<sup>1</sup>.

## 58. OTROS PALOMINOS AHOGADOS

*Palominos, verdura, perejil, yerbabuena, cilantro verde o seco, pan duro (un migajoncillo), grano de ajo (medio), cominos, pimienta, nuez moscada, caldo, vinagre, tocino, cebolla.* Para servir: *rebanadillas de pan.*

Aparejarás los palominos\* de la manera que esta dicho en el capítulo atrás y picarás\* un poco de verdura, perejil, yerbabuena\* y cilantro verde o seco\*, con un migajoncillo de pan duro, y échale un medio grano de ajo y unos pocos cominos\* y pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y májalo mucho, tanto como para salsa de perejil. Y déjalo con un poco de caldo y un poquito de vinagre y échalo en la cazuela\*<sup>1</sup> con los palominos\* y cueza dos o tres hervores\* y sírvelos sobre rebanadillas o en la misma cazuela\*<sup>1</sup>. Este platillo\* ha de salir muy verde y el otro de las yemas cocidas ha de ser entre verde y amarillo.

59. CARNERO VERDE<sup>239</sup>

*Carnero cocido.* Para la salsa: *verdura, perejil, yerbabuena, cilantro verde o seco, pan duro (un migajoncillo), grano de ajo (medio), cominos, pimienta, nuez moscada, caldo, vinagre. Tocino gordo, cebolla.* Para servir: *rebanadillas de pan, yemas de huevos duros (4).*

Desta manera harás el carnero verde, cociendo primero el carnero, hecho pedacitos como nueces<sup>\*2</sup>. Y después que tengas la salsa molida en el almirez<sup>\*</sup> desátala con el caldo que se coció el carnero. Y echarás el carnero en una olla<sup>\*</sup> o cazuela<sup>\*1</sup> y échale la salsa encima. Luego freirás un poco de tocino gordo muy menudo y un poco de cebolla y échasela dentro y dé dos o tres hervores<sup>\*</sup>. Y sírvelos sobre rebanadillas de pan y cuatro yemas de huevos duros encima.

Has de advertir una cosa: que todas las veces que frieres tocino y cebolla para platillos<sup>\*</sup> que ha de ser en dados muy menudos y el tocino muy frito, antes que eches la cebolla en la sartén<sup>\*</sup>, porque en entrando la cebolla en la sartén<sup>\*</sup> o cazuela<sup>\*1</sup> no se fríe más el tocino sino así se queda. Y como son platillos<sup>\*</sup> que no han de cocer más de dos o tres hervores<sup>\*</sup>, quédase el tocino crudo y siéntese cuando se come en el platillo.

Desta manera son buenos los conejos y el cabrito, asándolo primero y haciéndolo pedazos y ahogándolo<sup>\*</sup> como los palominos<sup>\*</sup>. Con esta salsa se aderezan<sup>\*</sup> las ranas y otros pescados.

## 60. OTRA MANERA DE CARNERO VERDE

*Carnero, agua, sal, tocino gordo, cebolla (1), verdura, perejil, yerbabuena, cilantro verde, especias, agraz.* Para cuajar el caldo: *yemas de huevos (3 o 4), vinagre o manteca de puerco, harina, azafrán, agrio.* Para servir: *rebanadillas de pan.*

Pondrás a cocer el carnero, como está dicho, cortando el carnero a pedacitos, tamaños como nueces, y échalo a cocer con agua y sal y un pedazo de tocino gordo y una cebolla entera. Y cuando el tocino y la cebolla esté cocido sácalo al tablero<sup>\*</sup> y échale cantidad de verdura, perejil, yerbabuena<sup>\*</sup> y cilantro verde<sup>\*</sup> y pícalo todo junto, así caliente como está. Y después que esté bien picado<sup>\*</sup> y el carnero bien cocido echa la verdura y el tocino picado<sup>\*</sup> dentro de la olla<sup>\*</sup>. Y si vieres que tiene mucho caldo sácale dello antes de echar la verdura y sazona<sup>\*</sup> con todas

<sup>239</sup> En el original esta receta forma parte de la titulada «Otros palominos ahogados».

especias y échale un poco de agraz\*, si fuere tiempo, y cueza dos o tres hervores\*. Luego batirás\* tres o cuatro yemas de huevos desatadas con un poco de vinagre y sacarás toda la flor\* del platillo\* con la verdura y cuajarlo\*<sup>2</sup> has con las yemas de huevos. Y sírvelo sobre rebanadillas de pan. Luego échale aquella flor\* toda por encima.

Y si hubieres de hacer muchos platos\*<sup>2</sup> juntos no los cuajes\*<sup>2</sup> con huevos, sino toma un poco de buena manteca\* de puerco y caliéntala bien y echa dentro un poquito de harina y fríela un poco, de manera que no se ponga negra, no más de cuanto haga unas ampollitas blancas, y échala en el potaje\* y échale un poquito de azafrán\* y un poco de agrio\* y viene a quedar muy bueno. Y cuando lo sirvieres échale de la flor\* por encima.

#### 61. PLATO\* DE POLLOS RELLENOS CON MEMBRILLOS

*Pollos (4). Para el relleno: tocino, cebolla, carne picada (o higadillos de gallina), yerbabuena, cilantro verde, mejorana, huevos (10), especia negra, azafrán, agrio de limón o naranja, sal. Membrillos (6), huevos mejidos, hojuelas, jilea de los membrillos. Para el rebozado: yemas de huevos.*

Rellenarás cuatro pollos, como está dicho atrás (§18, §35, §50) y asarlos has y rebozar\* has con yemas de huevos. Luego tendrás seis membrillos enteros, conservados y rellenos de huevos mejidos\* (§316) y armarás\* los pollos sobre hojuelas\* y pondrás los membrillos, entre pollo y pollo un membrillo, compuestos con hojuelas\* entre los pollos y los membrillos y pedacitos de jilea\* de los membrillos por encima de las hojuelas\*. Este es plato\*<sup>2</sup> de merienda\*.

#### 62. PEPITORIA

*Aves, agua, sal, tocino gordo, cebollas, verdura, pimienta, jengibre, nuez moscada, manteca de puerco, harina floreada, vinagre, azafrán. Para servir: yemas de huevo duro, higadillos o madrecillas de gallina.*

Pelarás\* las aves y cortarles has los alones\* y los pescuezos; estos alones\* y pescuezos pelados en agua, porque salgan blancos. Y cortarás las puntas a los alones\* y a los pescuezos les quitarás los picos y los gaznates y les darás dos golpecitos, sin acabarlos de cortar, el uno en medio del pescuezo y el otro en la cabeza; porque cuando se coma puedan comer los sesos de la gallina. Y los pies se pelen también en la misma agua ca-

liente. Todo esto se echará a cocer con agua y sal y un pedazo de tocino gordo y unas cebollas enteras. Y en estando cocido el tocino y cebollas, sácalo al tablero\* y pícalo con mucha verdura, así caliente. Y después que esté muy bien picado\* tórnalo a echar en la olla\* y sazona\* con pimienta, jengibre\* y nuez\*<sup>2</sup> y cueza. Luego toma un poco de buena manteca\* de puerco en una sartén\* o cacito y ponla a calentar. Y cuando esté bien caliente échale un poco de harina floreada\*; y sea tan poca la harina que no se haga masa en la sartén\*, sino que haga unas ampollitas blancas y que se quede muy blanca. Y échala así con la sartén\* dentro en la olla\* de la pepitoria\* y échale un poco de vinagre y un poco de azafrán\*.

A estas pepitorias\* no se han de echar huevos batidos\*, sino cocerlos y asentar las yemas duras encima del plato\*<sup>1</sup>. Y advierte que los higadillos no se han de cocer, sino asarlos o freírlos y asentarlos por encima de los platos\*<sup>1</sup>. Y las madreçillas\* de las gallinas las podrás rellenar y adornar\* los platos\*<sup>2</sup> con ellas y con los higadillos. Este plato\*<sup>2</sup> ha de estar un poco subido de sal y especias y vinagre, porque de otra manera está la carne dulce. Advierte que todas las veces que digo que sazones\* con todas las especias, se entiende pimienta y clavos\* y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y azafrán\*, porque la canela\* no ha de entrar en cosa que no lleve dulce; y en todos, o en los más dulces, ha de entrar canela\*, porque está puesto al revés en el otro libro<sup>240</sup>.

### 63. ALBONDIGUILLAS DE AVE

*Pechuga de ave picada, pan blanco remojado en agua (1 migajoncillo), tocino gordo (para enfermos, enjundia de capón), yemas de huevos (4), pimienta, nuez moscada, jengibre, cilantro fresco, caldo de gallina. Para cuajar: yemas de huevo (2), zumo de limón.*

Has de picar\* la pechuga que sea muy buena y tendrás un migajoncillo\* de pan blanco, tanto como una castaña, remojado en agua fría. Luego picarás\* otro tanto tocino gordo como el pan. Y si fuere para enfermo, en lugar del tocino echarás una enjundia\* del capón, que sea fresca, y picarse\* ha con el pan. Y luego mezclarás el pan y tocino o enjundia\* y echarle has dos yemas de huevos y mézclalo con la carne y échale otras dos yemas de huevos. Y píquese todo junto muy bien. Sazona\* con pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y cilantro fresco\*. Y tendrás caldo de gallina colado\*, que no tenga ningún género de verdura, en una

<sup>240</sup> Nueva crítica al citado libro de Granado.

ollita\* o cazuela\*<sup>1</sup> y harás las albondiguillas\* del tamaño de cermeñas\*. Y no han de cocer más de dos hervores\*, ni han de estar hechas, sino tener aparejado el recado\*. Y cuando tu señor pidiere la comida, entonces se han de hacer; porque si se hace antes se ponen morenas un poco y si se sirven en acabándose de hacer van muy blancas. Estas albondiguillas\* no han de llevar ningún género de verdura ni azafrán\*, porque lo que se pretende es que salgan muy blancas. Has de tener una buñolera\* con que las hacer, como quien hace buñuelos, que de la misma manera se pueden hacer. Hase de cuajar\*<sup>2</sup> con dos yemas de huevos y un poco de zumo de limón. Estas son las que se sirven más ordinarias al rey nuestro señor.

#### 64. OTRAS ALBONDIGUILLAS

*Carne de ternera picada, pan blanco remojado en leche, tocino gordo, riñonada de carnero fresca, huevos (4), pimienta, nuez moscada, jengibre, leche (unas gotas) caldo.*

Si quisieres hacer albondiguillas\* de ternera que parezcan de ave, pica\* la ternera. Luego echa un poquito de pan blanco en remojo en leche. Luego pica\* un poco de tocino gordo y un poquito de riñonada\* de carnero que sea fresca, del día. Luego echa el pan con ello y pícalo todo junto. Y luego echarás un par de huevos y píquese muy bien y mézclese con la carne y píquese mucho y échale otro par de huevos o los que fueren menester. Y sazona\* con pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y echa unas gotas de leche en la carne y echarás caldo colado\* en una olla\* o cazuela\*<sup>1</sup> y harás las albondiguillas\* mojando la buñolera\* en leche, mezclado con un poco de caldo, y echarás unas gotas de leche dentro en las albondiguillas\*. Con solo esto saldrán tan blancas como las de las pechugas de aves. A estas no se ha de echar ningún género de agrio\*, ni se han de cuajar con huevos\*<sup>2</sup>, porque sin ello tienen muy buen gusto. Desta carne puedes hacer rellenos con redaño\* de carnero y asarlos en tortera\*.

#### 65. ALBONDIGUILLAS CASTELLANAS

*Pierna de carnero picada (1), tocino, verdura, cebolla, huevos con claras (4), especias, sal. Para cuajar: huevos, acedo.*

Toma una pierna de carnero y pica\* la carne con tocino y verdura y cebolla cruda. Y échale cuatro huevos con claras y sazona\* con todas especias y sal y haz las albondiguillas\*. Y pica\* verdura y échasela dentro y cueza cosa de hora y media porque se cueza la verdura y cebolla que

tiene. Y cuando los quisieres servir cuájalos con huevos y acedo\*, apartando primero la flor\*. Y después que estén en el plato\*<sup>1</sup> echa la flor\* por encima.

## 66. ALBÓNDIGAS REALES

*Carne de ternera picada, tocino gordo, especias, huevos frescos (4), yemas de huevos duros, cañas de vaca, caldo. Para cuajar: yemas de huevo, acedo.*

Picarás\* carne de ternera con un pedazo de tocino gordo y sazona\* con todas especias y cuatro huevos crudos. Luego tendrás yemas de huevos cocidas duras hechas cuarterones y cañas\* de vaca en trozos y haz las albóndigas\* grandes, poniendo dentro de cada una unas pocas de cañas\* y yemas de huevos y ponlas a cocer en mucho caldo. Y cuando las quisieres servir sácalas en el plato\*<sup>1</sup> y ábre las por medio porque se parezcan las cañas\* y yemas. Estas se han de cuajar\*<sup>2</sup> con yemas de huevos y acedo\*.

Y si rellenases un par de pollos desta misma carne y los cocieses y después los asentases en el plato\*<sup>1</sup>, partidos también por medio, componiendo el plato\*<sup>2</sup> con albóndigas\* y los pollos, no sería menester otros adherentes. Y con esto no es menester tratar más desta materia, porque de cualquiera carne las podrás hacer. A su tiempo tornaremos a tratar otro poco de otras albondiguillas\*.

## 67. UNA LIEBRE EN LEBRADA

### 67.1. Primera forma: en lebrada dulce

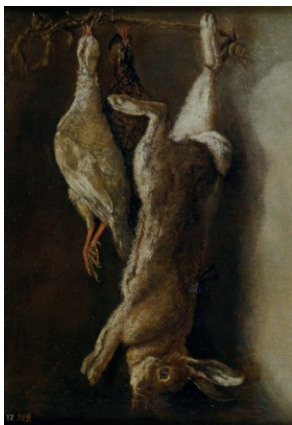
*Liebre (1), agua, vinagre, tocino, cebolla, vino, especias, canela, sal, azúcar (1 cuarterón - 117 g) o miel, harina quemada, ajo (opcional), comino (opcional), almendras.*

Tomarás una liebre que sea recién muerta y desollarla\* has muy limpiamente. Y luego le sacarás la asadura\* y la echarás en un poco de agua. Y si tuviere sangre la liebre recógesela, enjaguándola por de dentro con un poco de vinagre, y échalo adonde está la asadura\*. Luego harás la liebre pedazos y échalos también con el asadura\*, porque se desangre\*. Luego sácalos de allí y échalos en agua clara\*, adonde se lave muy bien. Luego tomarás un poco de tocino cortado en dados y fríelo en la sartén\* con un poco de cebolla. Luego echa allí los pedazos de la liebre y ahóguese un poco. Luego échalos en una olla\*. Luego colarás\* el agua



y vinagre adonde estuvieron los pedazos de la liebre y asadura\* por un cedacillo\* o estameña\* y échalo en la olla\*. Y échale un poco de vino y sazona\* con todas especias y canela\* y sal y échale más agua si fuere menester, cuanto se cubra la liebre. Y échale un cuarterón\* de azúcar o un poco de miel, que esté bien dulce, y cueza hasta que esté bien cocida. Y con solo esto estará la salsa bien negra y espesa\*, sin echalle otra cosa ninguna. Y si la liebre no tuviere sangre quemarás un poco de harina y desatarla\* has con caldo. A esta lebrada\* le podrás echar un poco de ajo y unos pocos de cominos\* si quisieres.

Y si quieres tostar\* unas pocas de almendras con cáscara y majarlas\* y desatarlas\* con el caldo de la lebrada\* dulce, será bueno, porque le da muy buen gusto<sup>241</sup>.



*Bodegón de caza: una liebre y dos perdices*, de Mariano Nani (1785) (Museo del Prado)

#### 67.2. Segunda forma: en lebrada agria

*Liebre (1), agua, vinagre, tocino, cebolla, vino, especias, sal, ajo, cominos.* Para servir: *rebanadas de pan tostado.*

Y si quisieres hacer esta lebrada\* agria has de aparejar la liebre, como está dicho (§67.2), y sazonar\* con todas especias, salvo canela\*, y echarle has un poco de ajo y cominos\*.

Hanse de servir estas lebradas\* sobre rebanadas de pan tostado.

<sup>241</sup> Este párrafo, en el original, iba a continuación de la receta de la *segunda forma*, pero corresponde a la *primera forma*.

## 68. OLLA DE LIEBRE

## 68.1. Primera forma

*Liebre, tocino, agua, sal, garbanzos, verduras, cebollas (2), ajos (1 cabeza), cominos, especias.* Para servir: *sopa blanca*.

Cortarás la liebre en pedazos y lavarse ha muy bien. Y freirás tocino en dados y luego echarás los pedazos de la liebre en la sartén\* y darle has dos vueltas sobre la lumbre. Y échala en una olla\* y échale agua que se cubra y sazona\* de sal y échale unos garbanzos. Y cuando esté la liebre a medio cocer échale de todas verduras y dos cebollas enteras y una cabeza de ajos y unos pocos de cominos\* y de todas especias. Y de que esté cocida, sácala sobre una sopa blanca.

## 68.2. Segunda forma

*Liebre, nabos, especias, alcaravea, verdura, tocino.* Si no hubiera nabos: *verduras, cebollas, ajos, yerbabuena, perejil, especias.*

Esta liebre podrás cocer con nabos y sazonarás\* con todas especias y alcaravea\* y verdura con tocino. Y si fuere en tiempo que no hubiere nabos échale de todas verduras enteras con sus cebollas y ajos y yerbabuena\* y perejil y sazona\* con todas especias.

## 69. GIGOTE DE LIEBRE

*Liebre asada y picada.* Para la pebrada: *vino tinto (medio cuartillo - 0,25 l), vinagre, caldo, azúcar (4 onzas - 115 g), pimienta, clavo, jengibre, canela, sal.* En lugar de pebrada: *aceite, vinagre, pimienta, caldo.*

Asarás la liebre y después de asada descarnarla\* has toda la carne y picarla\* has sobre el tablero\*. Y asentarás la cabeza de la liebre con los cuartos delanteros en el plato\*<sup>1</sup> sobre unas rebanadas de pan tostadas\*. Luego pondrás lo picado\* a un lado, de manera que esté acomodado con la otra media liebre. Luego harás una pebrada\* en una sartén\* echando medio cuartillo\* de vino tinto y un poco de vinagre y un poco de caldo y cuatro onzas\* de azúcar y sazonarás\* con pimienta y un poquito de clavo\* y jengibre\* y canela\*. Y cueza un poco hasta que el azúcar comience a tomar punto y échala por encima de la liebre picada\*

y échale un poquito de sal. Y pon el plato\*<sup>1</sup> sobre un poco de lumbré y sírvelo caliente. Este gigote\* es muy bueno con aceite y vinagre y pimienta y un poco de caldo en lugar de pebrada\*.

## 70. EMPANADA DE LIEBRE

*Liebre picada, tocino gordo, especias, vinagre, mejorana, hisopillo, hoja de masa negra (2), cominos (opcional), salsa negra (opcional).*

Ya se sabe que las liebres son buenas empanadas, muy bien mechadas\* y empanadas de masa negra. Si quisieres empanar esta liebre picada\*, descarnarla\* has toda la carne y picarla\* has con tocino gordo y sazona\* con todas especias y un poquito de vinagre y un poco de mejorana\* e hisopillo\*<sup>1</sup>, picado\* todo. Luego tiende una hoja de masa negra y asentarás la liebre descarnada\*. Y encima della acomodará la carne picada\* sobre los huesos de la liebre, de manera que torne a estar en su misma forma, como si estuviera entera. Luego tender\* otra hoja y echársela encima de la liebre y cerrarla con su repulgo\* y cocella en el horno. Esta se come fría; y si quisieres echarle unos pocos cominos\*, no estaría mala.

Esta liebre podrás empanar picada\* y sazónada\* (como está dicho) (§70) y meterla en un vaso de masa negra o blanca, como quisieres. Esto no ha de llevar hueso ninguno, antes ha de llevar en medio de la carne unas mechas de tocino algo gordas a lo largo. Y si la quisieres servir caliente échale salsa negra\*(§139-§143), como si fuera pastelón de venado (§152).

## 71. PLATO\* DE ALBONDIGUILLAS FRITAS

### 71.1. Primera forma

*Pierna de ternera en carbonadillas (2 libras - 940 g), adobo. Para las albondiguillas: pierna de ternera picada (2 libras - 940 g), especias, huevos, tocino, harina, manteca de puerco, picatostes de pan blanco, zumo de limón o naranja. Para servir: higadillos fritos.*

Tomarás cuatro libras\* de ternera de pierna. Las dos harás carbonadillas\* muy delgadas y golpeadas con la vuelta del cuchillo\* y mecharlas\* has muy bien y échalas en adobo\*. Luego picarás\* las otras dos libras\* y sazonarás\* como para albondiguillas\*, con sus especias y huevos y

tocino. Luego harás albondiguillas\* enharinadas\* con harina y irás las poniendo sobre un tablero\*. Luego pondrás a asar las carbonadillas\* sobre las parrillas\*. Y entretanto que se asa freirás las albondiguillas\*, así enharinadas\* como están, en buena manteca\* de puerco. Y luego freirás picatostes\* de pan blanco angostos. Y de todo esto irás armando\* el plato\*<sup>2</sup> con picatostes\* y albondiguillas\* y carbonadillas\*, entremetiéndolo\* uno con otro. Y luego echarle por encima zumo de limón o naranja. Y adornar\* el plato\*<sup>2</sup> con algunos higadillos fritos.

### 71.2. Segunda forma

*Pierna de ternera picada, especias, huevos, tocino, harina.* Para el rebozado: *huevos.* Para servir: *torrijas, agrio de limón, azúcar, canela.*

Desta misma carne sazónada\* para albondiguillas\* podrás freír rebozándola\* con huevos y con unas torrijas\*. Y desta carne frita harás de presto un plato\*<sup>2</sup> y echarle has agrio\* de limón por encima. Y si quisieres echarle azúcar y canela\*, podrás, añadiendo más agrio\* de limón o naranja y tendrá muy buen gusto. No han de ser albondiguillas\* sino unos bocados un poco largos.

## 72. ALBONDIGUILLAS DE PAN RALLADO Y GRASA

*Riñón de ternera medio cocido (1), tocino gordo, pan rallado (3 partes), especias, sal.* Para cuajar: *yemas de huevo, acedo.* Para servir: *rebanadillas de pan blanco.*

Echarás a cocer un riñón de ternera y cuando este medio cocido sácalo y pica\* la grasa y un poco de tocino gordo muy picado\*. Y luego le echarás tres partes de pan rallado y sazonarás\* con todas especias y sal y echarles has cantidad de yemas de huevos. Y desto harás unas albondiguillas\* un poco grandes. Cuájalas con unas yemas de huevo y un poco de acedo\* y sírvelas sobre rebanadillas de pan blanco.

## 73. PLATILLO DE CAÑAS DE VACA

*Tuétanos de cañas de vaca (3 o 4), azúcar (media libra - 235 g), verdura, vino blanco, zumo de medio limón, especias, canela, caldo (2 cucharadas), azafrán, sal (una migaja), pan rallado, huevos (24), hojaldrado frito u hojuelas, cañutos de huevos encañutados (3 o 4) o torrijas.*

Tomarás los tuétanos de tres o cuatro cañas\* de vaca y harás los trocitos de una pulgada\* de largo y pondráslos en un cacillo\* y echarle has media libra\* de azúcar y un poquito de verdura picada\* y un poquito de vino blanco y el zumo de medio limón y sazonarás\* con las especias y canela\*. Y echarle has dos cucharadas de caldo y un poco de azafrán\* y una migaja de sal y cueza dos o tres hervores\*. Luego tendrás un poco de pan rallado y batirás\* dos docenas de huevos con claras y echarlos has sobre las cañas\*. Y echa un poco de pan rallado y azúcar y canela\*, todo revuelto, por encima de los huevos y ponlo al fuego sobre un poco de brasa y cúbrelo con una cobertera\* y échale lumbre abajo y arriba y cueza poco a poco hasta que esté cuajado\*<sup>1</sup> con buena color encima. Luego tomarás una paleta\* y desapegarlo has del cazo. Y tendrás en el plato\*<sup>1</sup> un poco de hojaldrado\* frito o hojuelas\* y echarás el platillo\* sobre ello, de manera que quede la flor\* hacia arriba. Y tendrás tres o cuatro cañutos\* de huevos encañutados\* (§489) y meterlos has por el bollo de las cañas\* para adornarle\*. Y si no tuvieres cañutos\* ni hojaldrado\* con unas torrijas\* lo podrás adornar. Cómesese caliente, porque frío no vale nada.

#### 74. FRUTA DE CAÑAS

*Cañas de vaca (2), yemas de huevos duros (12), azúcar molido (1 cuarterón - 117 g), canela, masa de empanadilla. Para servir: almíbar, miel, azúcar raspado.*

Tomarás dos cañas\* de vaca que sean buenas y saca los tuétanos dellas y pártelas en trocitos y dales un hervor\*. Y luego sácalos y toma una docena de yemas de huevos duros y échalas con las cañas\* y échale un cuarterón\* de azúcar molido y canela\* y mézclalo todo muy bien. Luego harás una masilla fina sin dulce y tenderla\* has sobre el tablero\*. Y harás empanadillas chiquitas deste batido\* de cañas\* sin repulgo\*, sino cortarás con la cortadera\* alderredor de la empanadilla, mojándola primero con unas plumas y un poco de agua. Y golpearle has los bordes con el sello de la cortadera\* y picarle\* has con un alfiler por encima. Y luego fríelas con mucho cuidado, que no se rompa ninguna en la sartén\*, porque echará a perder la manteca\*. Y ponlas en el plato\*<sup>1</sup> y échales por encima un poco de almíbar\*, un poco de buena miel y su azúcar raspado. Este plato\*<sup>2</sup> se sirve caliente.

## 75. UN PLATO DE MADRECILLAS DE GALLINAS RELLENAS

*Madrecillas de gallina.* Para el relleno: *higadillos de gallina o asadurillas de cabrito.* Para servir: *sopa dorada, mollejas de cabrito o higadillos o turmas de carnero fritas; o higadillos de gallinas o asadurillas de cabrito.*

Tomarás las madrecillas\* y cortarle has un poquito por la parte de adonde son más anchas, que es la overa\*, y meterás por allí el dedo con mucho tiento y irás arrollando\* la madrecilla\* en el dedo, rompiéndole unas telillas que tiene, y tórnalas a lavar. Y luego irás metiendo el relleno por lo más ancho, con mucho tiento, porque son muy fáciles de romper. Y luego, con las puntas que sobrare, darás un ñudo\* y quedará redondo como rosquilla. Y echarlas has a cocer por espacio de una hora. Luego tostarlas\* has sobre las parrillas\* y asentarlas has sobre una sopa dorada (§86) y adornarás\* el plato\*<sup>2</sup> con algunas mollejas\* de cabrito o higadillos o turmas de carnero\* fritas. Este plato\*<sup>2</sup> es bueno para el día de sábado, haciendo el relleno con higadillos de gallinas o asadurillas\* de cabrito. Ha de ser este relleno hecho de la manera que se hace para pollos. Y por tenerlo dicho (§18, §35), no digo aquí de la manera que se ha de hacer.

## 76. POTAJE DE ACENORIAS

*Acenorias, agua, sal, manteca de vaca o aceite, cebolla, especias, dulce de miel o azúcar, vinagre, harina, huevos duros (opcional).*

Las acenorias\* es una potajería\* que para solas no son muy buenas. En día de pescado las podrás cocer con agua y sal y luego hacerlas rajitas y ahogarlas\* con manteca\* de vacas o buen aceite con su cebolla y echarlas en una olla\* o cazuela\*<sup>1</sup> y sazonarlas\* con todas especias y sal y echarle agua caliente, cuanto se cubran, y échale dulce de miel o azúcar y vinagre, que estén bien dulces y agrias. Luego freirás un poco de harina, de manera que esté bien quemada y desátala con el mismo caldo de las acenorias y trábalas\* con ella. Y si quisieres haz unos huevos estrellados\* duros de uno en uno y échase los dentro y cuezan un poco. Luego sirve acenorias\* y huevos todo revuelto.



*Zanahorias* (detalle), en *Bodegón* de Juan Sánchez Cotán (c. 1600)  
(Colección Juan Abelló de Madrid)

## 77. CAZUELA DE ACENORIAS Y PESCADO CECIAL\*: SOBREHÚSA\*

*Acenorias, agua, sal, pescado cecial, harina, verdura, perejil, yerbabuena, cilantro verde, migajón de pan tostado remojado en vinagre, especias, canela, agua caliente, miel o azúcar, vinagre, huevos estrellados duros (opcional).*

Cocerás las acenorias\* con agua y sal y luego las harás rajitas, dejando el corazón. Luego cocerás pescado cecial\* en tarazonas\* y enharinarlo\* has y fríelo. Y luego enharina\* las acenorias\* y fríelas también. Luego asienta\* el pescado y acenorias\* en una cazuela\*<sup>1</sup> y pica\* un poco de verdura, perejil, yerbabuena\* y cilantro verde\* y májala en el almirez\* con un migajón\* de pan tostado\* y remojado en vinagre y echa allí de todas especias y canela\*. Y desata esta salsa con agua caliente y échale miel o azúcar y vinagre, que esté bien dulce y agria. Luego echa esta salsa en un cazo y dale un hervor\* y échala en la cazuela\*<sup>1</sup> del pescado y cueza un poco y pruébala de sal y sírvela en la misma cazuela\*<sup>1</sup>. Y si quisieres echar huevos estrellados\* duros en esta cazuela\*<sup>2</sup> con el pescado y las acenorias\*, no será malo. Esta suerte de acenorias\* se llama sobrehúsa\*. Y si hubiere muchos platos\*<sup>2</sup> que hacer, se puede hacer en una pieza grande y de allí ir haciendo los platos\*<sup>2</sup>. Y advierte que cuando tuvieres las acenorias\* y el pescado frito, que has de freír un poco de cebolla muy menuda en el mismo aceite y echarla en la salsa de la cazuela\*<sup>2</sup>.

## 78. ENSALADA DE ACENORIAS

*Acenorias negras, sal, aceite, vinagre, azúcar (opcional).*

Las acenorias\* para ensalada se han de buscar de las negras y lavarlas y mondarlas\* de las barbillas y córtales el pezón\* y la colilla y meterlas en una olla\*, las colas para bajo, y que estén muy apretadas; y poner la olla\* en el rescoldo\* y echarle lumbre alderredor y por encima y se asarán muy bien. Luego sácalas y móndales unas cascaritas que tienen muy delgadas y sazónalas de sal y sírvelas con aceite y vinagre y sírvelas calientes. Y si las quieres echar azúcar del azucarero, podrás. La olla\* ha de estar boca abajo. Hanse se poner estas acenorias\* adonde están las borrajas\* y hanse de hacer rajitas.

## 79. FRUTA\* RELLENA

## 79.1. Primera forma

Para la masa de las frutas: *huevos, harina, leche*. Para el relleno: *conservas, huevos hilados. Manteca o aceite*. Para servir: *hojuelas, huevos hilados*. Para la espuma: *claras de huevo, leche, azúcar, ramitas de romero*. Para cubrir: *azúcar o maná*.

Harás un batido\* de huevos y harina y leche como está dicho en la fruta de hierros\* (§243.2). Y tendrás un hierro a manera de hongo y harás muchas frutas\* con él, calentándolo en la manteca\* o aceite, donde se ha de freír la fruta\*. Luego tener un paño de lienzo doblado dos o tres veces y enjugar el hierro en él. Luego mojarlo en el batido\* y meterlo en la sartén\* y despegarse ha del hierro y fríase. Y estas frutas\* de hongos rellénalas de todas conservas\* y huevos hilados\* y luego les pondrás otros hongos encima, como coberteras\*. Y destos hongos rellenos armarás el plato\*<sup>2</sup> con hojuelas\* y huevos hilados\*. Luego harás una espuma de claras de huevos y leche y azúcar y cubrirás con ella unas ramitas de romero y hincarlas\* has en un poco de masa. Ponlas a enjugar en el horno. Hincarlas\* has por entre las frutas\* rellenas y ráspale un poco de azúcar por encima o échale un poco de maná\* en lugar de azúcar y parecerá muy bien. Advierte que en lugar de la fruta\* podrás rellenar toronjas\* conservadas. Estas en el capítulo de las conservas\* las hallarás escritas cómo se han de conservar (§449-§465).



### 79.2. Segunda forma

*Toronjas.* Para el relleno: *carne de ternera o carnero, tocino, caldo, especias, sal, cañas, huevos, dulce de azúcar, agrio de limón, pasas de Corinto (opcional), piñones (opcional).* Para servir: *rebanadas de pan, azúcar.*

Estas toronjas\* rellenas podrás hacer de carne, endulzándolas\* como para conservar. Luego hacer un relleno de carne de ternera o carnero, picando\* la carne muy bien con tocino. Y luego perdigar\* en un caci-llo\* con una gota de caldo y sacarla y tornarla a picar\* y sazónarla\* de especias y sal y meterle unos trocitos de cañas\* mezclados con la carne y métele huevos, los que pareciere ser necesario, que esté la carne como para pasteles de tetilla (§127) o pasteles de escudilla\* y échale dulce de azúcar, agrio\* de limón y rellena las toronjas\* y ráscales azúcar por encima y mételas en el horno sobre unas rebanadas de pan y dale lumbre de abajo y arriba y déjalas cuajar\*<sup>1</sup> muy bien y ráscales azúcar por encima.

Advierte, que este relleno de las toronjas\* podrás hacer como se hace para rellenar pollos (§18, §35), haciéndolo agridulce y le podrás meter pasas de Corinto y piñones y cañas\* de vaca.



Romero, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 227 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

### 79.3. Tercera forma

*Toronjas.* Para el relleno: *yemas de huevo duro, pasta de mazapán, cañas de vaca, yemas de huevo crudo, especias, canela, zumo de limón, almíbar.* Para la conservación de las toronjas: *lejía, agua dulce, almíbar.*

También lo podrás hacer con yemas de huevos duros, mezclados con otro tanto de pasta de mazapán\* y cañas\* de vaca, todo majado junto. Luego meterle unas yemas de huevos crudas y sazonar\* de especias y canela\* y zumo de limón. Y las toronjas\* han de ser conservadas. Estas se podrán endulzar\* y conservar y rellenar todo en medio día, aunque sean acabadas de cortar de árbol. Hase de hacer una lejía\* y aclararla y darles un cocimiento\* en ella. Luego darles tres o cuatro cocimientos\* en agua dulce. Y con esto se pondrán tiernas y dulces. Luego tener almíbar\* y cocerlas en él y luego rellenarlas de lo que quisieren.

#### 80. COSTRADA DE ASADURILLAS DE CABRITO

*Asadurillas de cabrito (3), redaños, especias, zumo de limón, azúcar (6 onzas - 172,5 g), huevos crudos (4), caña de vaca picada (1), almendras tostadas (2 o 3 onzas - 57,5 g o 77,25 g -), tocino. Para la costrada: yemas de huevos (8), manteca, azúcar (media libra - 235 g), vino.*

Tomarás tres asadurillas\* de cabrito y envolverlas has en los redaños\*. Y ásalas. Luego pícalas muy bien y sazona\* con todas especias y zumo de limón y seis onzas\* de azúcar y métele huevos crudos, cosa de cuatro o los que fueren menester, y una caña\* de vaca picada\*. Y si le quisieres echar dos o tres onzas\* de almendras tostadas\* con cáscara y muy majadas, le dará muy buen gusto. Luego harás tu costrada\*, haciendo un poco de masa fina con yemas de huevos y manteca\* y un poco de azúcar y un poco de vino. Y sóbala muy bien, hasta que haga correa\*. Luego unta\* una tortera\* y ponle tres o cuatro hojas abajo y dos o tres arriba y úntala con manteca\* y ráspale azúcar por encima, de manera que la costrada\* ha de venir a llevar media libra\* de azúcar y ocho huevos. Esta costrada\* podrás hacer de las asadurillas\* cocidas y picadas\* con tocino y ahogadas\*. Y sazónalas como está dicho en las otras.

Estas costradas\* se pueden hacer de ternera y de cabrito y de carnero y de muchos pescados, poniendo buena manteca\* en lugar del tocino y de las cañas\* de vaca.

#### 81. CÓMO SE HAN DE ASAR LOS PAJARILLOS GORDOS

*Pajarillos, tocino gordo, pan rallado, sal. Para servir: ruedas de limón. Para la salsa: azúcar, zumo de limón, canela, pimienta, sal, caldo.*

Los pajarillos oncijeros\* y vencejos\* y zorzales\* y tortolillas y otros pajarillos tiernos se han de asar en asador\* delgado, atravesados o ponerlos en unas broquetas\* de hierro o de caña, que quepan seis en cada una. Luego atarlas en el asador\*. Y han de llevar entre pájaro y pájaro una rebanadilla de tocino gordo. Y póngase a asar. Y cuando estén asados échales pan rallado y sal por encima, de manera que queden bien cubiertos. Y sírvelos con sus ruedas de limón.

Y podrás hacer una salsilla agridulce con un poco de azúcar y zumo de limón y un poco de canela\* y un poquito de pimienta y sal y un poco de caldo. Esta salsilla es muy buena para todo género de asado y para higadillos de gallina asados o fritos y para carbonadillas\* de ternera y de aves y particularmente para enfermos, porque los mas dellos gustan de la salsilla, porque todo lo que es agridulce es muy buen gusto.

## 82. CAZUELA DE PAJARILLOS

*Tocino, pajarillos, cebolla, caldo o agua, especias, sal, verdura, perejil, yerbabuena, cilantro verde o seco.* Para cuajar la salsa: *yemas de huevo (4) o miga de pan con verdura, vinagre.*

Freirás un poco de tocino en dados, muy menudo. Luego echa los pajarillos limpios y partidos por medio o enteros, como quisieres, y échale un poco de cebolla picada\* muy menuda y ahóguese todo junto, de manera que no se queme la cebolla. Luego échale caldo cuanto se cubran o agua caliente. Luego sazona\* con todas especias y sal y échales un poco de verdura picada\*, perejil, yerbabuena\* y cilantro verde o seco\*. Y de que estén los pájaros cocidos, bate cuatro yemas de huevos y un poco de vinagre y cuaja\*<sup>2</sup> la cazuela\*<sup>2</sup>. Y si no quisieres echar huevos, maja\* un poco de verdura con un migajoncillo\* de pan, como está dicho en los palominos\* ahogados\* (§52) y en el carnero verde (§59, §60).

Esta cazuela\*<sup>2</sup> se puede hacer de cabrito y de pollos o pichones y de carnero y de menudillos\* de aves y de mollejas\* de ternera y de cabrito y de muchos pescados, gastando buena manteca\* en lugar del tocino. Y se le puede echar algunas veces dulce, añadiendo más agrio\*.

## 83. SALSA BRENCA\*

*Aves asadas, cebolla, manteca de vaca, vino blanco, especias, sal, zumo de limón.* Para servir: *rebanadillas de pan.*

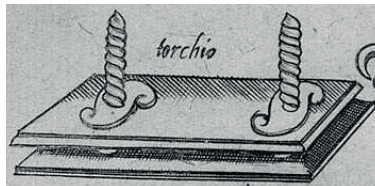
Tomarás aves asadas o pollos o pichones o otra cualquiera volatería\* y partirlas has en cuartos. Luego cortarás cebolla a lo largo y freírla con manteca\* de vacas. Luego echa dentro la volatería\* y ahóguese todo muy bien. Luego échale un poco de vino blanco y especias y un poco de sal y zumo de limón y sírvela sobre rebanadillas de pan.

#### 84. SUSTANCIA ASADA

*Pierna de carnero.*

Esta sustancia después de sacada se le ha de quitar toda la grasa.

Asarás una pierna de carnero que sea recién muerto. Y cuando esté asada y no esté seca, sácala y púnzala por muchas partes, de manera que pase el cuchillo\* de una parte a otra. Luego métela en una prensilla\* de nogal y apriétala de manera que se quebranten\* los huesos y sacarás más de medio cuartillo\*. Y desta manera se hace de capones y de aves.



*Prensa para obtener sustancia, en Bartolomeo Scappi,  
Del arte del cucinare, s. l., s. n., 1643 (Biblioteca Nacional de España)*

#### 85. PLATILLO DE ARTALETES DE TERNERA

##### 85.1. Primera forma

*Pierna de ternera en chuletas (1 libra - 470 g). Para el albondigón: pierna de ternera picada (1,3 libras - 611 g), tocino (media libra - 235 g), huevos (3), especias, sal, yemas de huevos duros (4), caña de vaca (1), caldo. Para el relleno: pierna de ternera picada (0,7 libras - 329 g), especias, sal, tocino gordo (4 onzas - 115 g),*

*cebolla (media), huevos (5) verdura, zumo de limón, acedo. Caldo, especias, verdura.*  
Para cuajar el caldo: *huevos, acedo.*

Tomarás tres libras\* de ternera de la pierna y cortarás ocho o diez chuletas\* della muy delgadas, de dos dedos\* de ancho y una ochava\* de largo, y batirlas\* has con la vuelta del cuchillo\*, de manera que queden muy delgadas. Hanse de cortar al través de la hebra\*<sup>2</sup>. En esto se gastará una libra\* de la ternera. Ahora toma las otras dos libras\* y pícalas muy bien en el tablero\*, como para pasteles y pica\* media libra\* de tocino con la carne de las dos libras\* de ternera y métele tres huevos con claras y sazona\* con todas especias y sal. Y de las dos partes desta carne sazónada\* harás un albondigón\* grande, metiendo en medio dél cuatro yemas de huevos duras, hechas cuartos, y una caña\* de vaca, hecha trocitos; y esto ha de quedar en medio del albondigón\*. Y échalo a cocer en caldo de manera que se cubra. Ahora de la una parte de la carne picada\* y sazonada\* que quedó harás el relleno de los artaletes\*, tomando cuatro onzas\* de tocino gordo en rebanadillas y échalo en la sartén\* y fríase; y a medio freír échale media cebollita cortada a lo largo y fríase un poco. Luego echa la carne picada\* en la sartén\* y revuélvela con la paleta\* sobre la lumbre, hasta que esté bien perdigada\*. Luego échale tres huevos con claras y un poquito de verdura picada\* y revuélvelo todo sobre la lumbre hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y métele dos huevos crudos y mézclese bien y échale un poco de zumo de limón y pruébalo de sal y especias. Y si te faltare algo, échaselo. Y echa sobre cada chuleta\* de la ternera un poco deste relleno y arróllala\* y harás un artalete. Y cada tres artaletes\* pondrás en una broquetilla\* de caña. Y en teniendo hechos los artaletes\* ponlos en una cazuela\*<sup>1</sup> untada\* con manteca\* y ponla sobre brasas. Y cuando los artaletes\* estuvieren tostados por la parte de abajo, vuélvelos, porque se tuesten de la otra parte. Luego sácalos de allí y échalos en la vasija donde está cociendo el albondigón\* y cuézase todo junto, sazonando\* el caldo de especias y un poquito de verdura picada\*. Todo esto ha de cocer una hora. Luego cuájalo con dos huevos batidos\* con un poco de acedo\*. Luego saca el albondigón\* en el plato\*<sup>1</sup> sobre unas rebanadillas de pan y dale dos cortes o tres y abrirse como granada\*. Luego saca los artaletes\* de las broquetillas y velos asentando por entre los cortes y por en medio. Sírvelo caliente. Es buen plato\*<sup>2</sup> y muy abultado, que si fuese el plato\*<sup>1</sup> no muy grande con dos libras\* de ternera se podría hacer.

### 85.2. Segunda forma

Para el albondigón: *pierna de ternera picada* (3 libras - 1410 g), *tocino* (media libra - 235 g), *huevos* (3), *especias*, *sal*, *yemas de huevos duros* (4), *caña de vaca* (1), *caldo*. Para el platillo de ave: *gallina cocida* (o *pollos* o *pichones*), *tocino*, *cebolla*. *Especias*, *verdura*. Para cuajar el caldo: *huevos* (2), *acedo*.

Este platillo\* se podrá hacer de otra manera. Harás el albondigón\* como está dicho (§85.1). Luego tomarás una gallina cocida, o unos pollos o pichones, y hazla pedacitos y ahóguese en una sartén\* con un poco de tocino picado menudo y un poquito de cebolla muy picada\*. Y de que esté bien ahogado\* todo échalo en la vasija donde está cociendo el albondigón\* y sazónalo de especias y verdura, como está dicho. Y cuando esté cocido cuájalo con dos huevos con claras o cuatro yemas y un poco de acedo\*. Luego saca el albondigón\* y dale los dos o tres cortes y abrirse ha y echa el platillo\* de la gallina o pichones en medio y parecerá muy bien.

Y adviértase que de la manera que está dicho que se ha de sazonar\* la carne para los albondigones\*, se ha de hacer para las albondiguillas\* chicas de ternera o de carnero y de gallina. Y también cuando la carne estuvo sazónada\* para albondiguillas\* podrás desatarla\* con un poco de caldo, de manera que esté ralo\*, y ponerlo sobre la lumbre y andarlo a una mano\* con un cucharón\* y harás de presto un pastel en bote\* o una cazuelilla\*<sup>2</sup> cuajándola\*<sup>2</sup> con dos huevos y un poco de acedo\*. Y adviértase que, aunque se dice que se eche caldo en los platillos\*, no ha de haber caldo todas las veces, mas con echar a cocer los huesos de la carne que picaste con agua y sal y cueza una hora. Y es mejor caldo para platillos\* que el de la olla\*.

Y adviértase también que no digo en ninguna parte que hagan los platillos\* ahogando\* la carne o pollos o pichones o cabrito o conejos es porque salen los platillos\* morenos; y cociéndose un poco y espumándolos y luego sacarlos y ahogarlos\* con su tocino y cebolla y especias y luego echarle del mismo caldo en que se coció, salen de buen color. Y si no los quisieres cocer, ásense. Y cuando estén medio asados se podrán cortar y ahogar\*.

## SOPAS, TORRIJAS, MIGAS



*Sopas de pan (detalle), en Bodegón con copa roemer, taza de plata y panecillo de Pieter Claesz (1637) (Museo del Prado)*

### 86. SOPA DORADA

#### 86.1. Primera forma

*Rebanadas de pan tostado, azúcar molido, caldo, yemas de huevos (8), zumo de limón (medio) o vinagre (una gota), manteca, yemas de huevos.*

Tomarás rebanadas de pan tostadas\* y armarás\* la sopa\* y pon el plato\*<sup>1</sup> sobre un poco de lumbré, así en seco, y échale un poco de azúcar molido por encima. Y cuando el plato\*<sup>1</sup> esté bien caliente échale caldo cuanto se bañe\* la sopa y échale más azúcar por encima y atápalo\* con otro plato\*<sup>1</sup> y déjalo estofar\* muy bien. Y cuando el caldo este bien embebido\* en el pan batirás\* ocho yemas de huevos y echarle has un poquito de caldo y el zumo de medio limón o una gota de vinagre y échale por encima de toda la sopa y échale más azúcar por encima y ponla una cobertera\* que este un poco levantada de la sopa y échale un poquito de lumbré arriba y déjala que se cuaje\*<sup>1</sup>. Y si quisieres echarle

un poquito de manteca\* muy caliente por encima para que se cuaje\*<sup>1</sup> más presto, bien podrás; mas yo no lo uso porque soy enemigo de manteca\* si no es muy demasiado buena.

### 86.2. Segunda forma

*Yemas de huevos (8), caldo, rebanadas tostadas, azúcar, acedo, canela, manteca.*

Esta sopa se puede hacer de otra manera. Batirás\* las ocho yemas de huevos y echarás caldo sobre ellas, lo que fuere menester para mojar la sopa. Y armarás\* el plato\*<sup>2</sup> con las rebanadas tostadas\* y echarás su azúcar por encima. Luego echarás el caldo con las yemas y su acedo\* de manera cuanto se bañe\* bien la sopa y échales su azúcar molido por encima y un poco de canela\*. Y luego échale un poco de manteca\* muy caliente y ponle al fuego con lumbre abajo y arriba.

### 86.3. Tercera forma

*Yemas de huevos (8), azúcar, canela, rebanadas de pan, queso, caldo, manteca.*

Desta misma manera podrás hacer otra sopa dorada sin agrio\*, sino con huevos y azúcar y canela\*, todo mezclado. Y cuando fueres asentando el pan en el plato\*<sup>1</sup> has de ir echando del azúcar y canela\* y queso entre las rebanadas y después por encima y echar su caldo con las yemas de huevos y echar más azúcar: Luego ponla al fuego a cuajar\*<sup>1</sup>. Y cuando esté medio cuajada\*<sup>1</sup>, échale un poco de manteca\* muy caliente por encima.

## 87. SOPA DE NATAS

*Natas (1 libra - 470 g), yemas de huevos (8), leche, pan tostado o bizcochos, manteca fresca, azúcar molido.*

Batirás\* una libra\* de natas\* con ocho yemas de huevos y un poquito de leche y tendrás armado\* el plato\*<sup>1</sup> con las rebanadas de pan tostado\* y untado\* el plato\*<sup>1</sup> con un poco de manteca\* fresca y echarás azúcar molido encima de las rebanadas. Luego echarás las natas\* con las yemas de huevos y echarás más azúcar por encima y pondrásla al fuego dentro de un horno con fuego manso. Y si las natas\* se metieren todas entre el pan, echarás más natas\*, y echarás encima de todo unas pocas de



natas\* sin huevos y su azúcar.Y con esto la puedes cuajar\*<sup>1</sup> en el horno. Esta misma sopa de natas\* se hace muy buena echando bizcochos\* en lugar de pan.

## 88. OTRA SOPA DE NATAS

*Huevos (4), leche (medio cuartillo - 0,25 l), natas (1 libra - 470 g), queso fresco (1 libra - 470 g), pan blanco, azúcar molido (media libra - 235 g), manteca fresca, canela (opcional).*

Batirás\* cuatro huevos con claras y medio cuartillo\* de leche y tomarás una libra\* de natas\* y echarás la mitad con los huevos y la leche.Y tomarás una libra\* de queso fresco y haráslo rebanadillas muy delgadas. Luego harás otras tantas rebanadillas de pan blanco sin tostar\* y tendrás media libra\* de azúcar molido y untarás\* un plato\*<sup>1</sup> con un poco de manteca\* fresca. Pondrásle un lecho de rebanadas de pan en el plato\*<sup>1</sup> y echarle has un poco de los huevos y las natas\* y azúcar. Luego echarás otro lecho de rebanadas de queso.Y hecha, tornarás a echar de los huevos y las natas\* por encima y azúcar molido y unos bocadillos\* de manteca\* fresca.Y desta manera irás haciendo hasta acabar los materiales. El postrer lecho ha de ser de rebanadas de queso. Ha de quedar la sopa muy bien empapada\*.Y luego ponla a cocer en un horno.Y cuando esté a medio cocer échale la otra mitad de las natas\* por encima sin huevos y échale su azúcar y acábala de cocer.

Advierte que, si no tuvieses natas\* y tuvieses buena manteca\* fresca, bate los huevos con leche sola y harás torrijas\* de pan y untarás\* el plato\*<sup>1</sup> con manteca\* de vacas. Luego irás mojando las torrijas\* en los huevos y leche y asentándolas en el plato\*<sup>1</sup> por la misma orden con las rebanadas de queso y entre lecho y lecho echarás su azúcar molido y unos bocadillos\* de manteca\* fresca.Y desta manera vendrá a salir que parezca que es de natas\*. A esta sopa podrás echar canela\* con el azúcar.

En las sopas de natas\* hase de echar poca vianda encima, porque sola la sopa hace plato\*<sup>2</sup>. Has de poner alguna ave de leche\*, o algunos pollos rellenos, o algunas morcillas blancas (§192), que adelante diré cómo se han de hacer.Y si fuere día de pescado algunos artaletes\* de algún pescado (§256), o huevos estrellados\* o tortillas de agua (§327), cosa que no manche la sopa.

## 89. UNA CAZUELA DE NATAS

*Natas (1 libra y media - 705 g), huevos (6), leche (1 cuartillo - 0,5 l), azúcar molido (12 onzas - 345 g), queso fresco (1 libra y media - 705 g), pan blanco, manteca fresca de vacas.*

Tomarás libra\* y media de natas\* y batirlas\* has con seis huevos con claras y un cuartillo\* de leche. Tendrás doce onzas\* de azúcar molido, libra\* y media de queso fresco en rebanadas y harás otras tantas rebanadas de pan blanco sin tostar\*. Untarás\* una cazuela\*<sup>1</sup> con manteca\* de vacas y irás haciendo por la misma orden que está dicho en la sopa de natas\* y queso fresco. Irás echando lechos de pan mojado en las natas\* y huevos y leche, echando su azúcar entre lecho y lecho y sus rebanadas de queso y unos bocadillos\* de manteca\* de vacas fresca; y si no lo hubiere bueno no echés ninguna, que las natas\* lo suplirán. El postrer lecho de arriba ha de ser de rebanadas de queso. Cuécela en un horno a poca lumbre, porque no se queme, que tarda mucho en cuajarse\*<sup>1</sup>. Y si no hallares queso fresco, tomarás de lo más frescal\* que hallares, que no sea de cuajo sino de yerba\* y rallarlo\* has y echarlo has en lugar de las rebanadas del queso fresco y echarás menos cantidad y más de azúcar.

## 90. TORRIJAS DE NATA SIN PAN

## 90.1. Primera forma

*Natas, azúcar, yemas de huevos crudos, pan rallado o harina (opcional). Para el rebozado: huevos con claras, manteca. Para servir: almíbar, canela.*

Tomarás unas pocas de natas\* que no lleven leche ninguna y echarlas has un poco de azúcar y yemas de huevos crudos en cantidad y batirlo\* has todo junto. Han de ser tantas las yemas que venga a estar el batido\* un poco ralo\*. Y echarlo has en unas torteras\*, que no tenga el batido\* de alto más de grueso de un dedo chiquito de la mano. Untarás\* un poco la tortera\* porque no se pegue y ponle al fuego con poca lumbre abajo y arriba y cuajárase\*<sup>1</sup>. Sácala del fuego y déjala enfriar. Y cuando esté fría dale tres cortes en la tortera\*, luego otros tres atravesados, de manera que queden torrijas cuadradas. Luego sácalas con la paleta\*, muy sutilmente, y pondrásla sobre el tablero\*. Luego bate huevos con claras y rebózalas\* como torrijas de pan y fríelas en buena manteca\* y pásalas

por un poco de almíbar\* y sírvelas calientes, echándolas un poquito de canela\* por encima. Y podrá ser que no las hayas visto desta manera a otro oficial.

Estas torrijas de natas\* si les quisieres echar un poco de pan rallado o un poquito de harina no por esto dejarán de salir buenas.

## 90.2. Segunda forma

*Harina de trigo o arroz (4 onzas - 115 g), azúcar molido (1 cuarterón - 117 g), leche (media azumbre - 1 l), huevos (12), sal. Para el rebozado: huevos. Para servir: almíbar o miel, azúcar, canela.*

Y si no hallares natas\* tomarás cosa de cuatro onzas\* de harina de trigo o arroz y un cuarterón\* de azúcar molido y mezclado todo junto ponlo en un cacillo\*. Luego echa un poquito de leche, de manera que se haga un batidillo\* espeso\*. Échale después huevos hasta una docena, la mitad con claras, y echa las yemas primero y bate muy bien el batido con el cucharón\*. Y de que esté bien batido, que no tenga ningún burujo\*, ve echando los demás huevos y bátelo\* mucho. Y luego ve echando leche, cosa de media azumbre\*, antes más que menos y échales sazón de sal. Y unta\* una tortera\* o dos con manteca\* y echarás el batido, que quede del grueso de un dedo, y ponlo al fuego con lumbre abajo y arriba y cuájese y sácalo al tablero\* y déjalo enfriar. Y cortarás las torrijas de la manera que está dicho en las de natas\* y rebózalas\* con huevos y fríela. Y si no tuvieres almíbar\* sírvelas con buena miel y azúcar y canela\* por encima.

## 91. MIGAS DE NATAS O HECES

### 91.1. Primera forma: migas de natas

*Natas (6 escudillas), panecillos de leche (3), azúcar molido (6 onzas - 172,5 g).*

Tomarás seis escudillas\* de natas\* y desharrás tres panecillos de leche, que sean molletes\*, y harás los bocadillos\* del tamaño de media nuez\*<sup>2</sup>, cortadas con la mano, porque para ningún género de migas no se ha de cortar el pan con cuchillo\* salvo las migas de gato (§93), que han de ser de las cortezas del pan. Y teniendo estos panecillos cortados, como digo, échales las natas\* y seis onzas\* de azúcar molido y revuélvelo todo así

en frío, porque se mezclen las natas\*, y el azúcar con el pan. Luego pon el cacillo\* sobre brasas y velas revolviendo\*<sup>1</sup> con un cucharón\*, porque no se peguen, y ha de ser sin aporrear mucho el pan, porque se haría una pasta. Y cuando las natas\* fueren derriéndose harás un bollito acomodándolo con el cucharón\*, de manera que no se pegue ni se aplane el pan. Y cuando estuvieren tostadas\* por abajo vuélvelas de la otra parte, de manera que de arriba queden tostadas\*. Luego sírvelas calientes.

Estas migas las quieren algunos señores que estén tostadas\* por la parte de afuera y que por de dentro no estén derretidas las natas\*, sino que estén blanqueando\*. Y para que salgan desta manera mezclarás en frío muy bien el pan y el azúcar y las natas\*. Y en poniendo el cacillo\* al fuego no le revuelvas, sino comienza luego a acomodar el bollito. Y desta manera lo sacarás tostado\* por de fuera y por dentro blanco. Estas migas se llaman por otro nombre heces.

#### 91.2. Segunda forma: migas o heces de requesones

*Requesón, panecillos de leche (3), azúcar molido (6 onzas - 172,5 g), manteca fresca.*

Desta propia manera podrás hacer heces de requesones\*, salvo que les has de echar un poco de manteca\* fresca por derretir porque las názulas\* son muy secas. Aunque adelante enseñaré cómo has de sacar manteca\* de názulas\* (§410).

#### 92. MIGAS DE LECHE

*Panecillos molletes de leche (3), sal (medio panecillo), leche, manteca de vaca, ajos (2), dulce (opcional).*

Desharás tres panecillos molletes\* de leche, como tengo dicho con la mano, y los bocadillos\* sean mayores con todas sus cortezas y ponlo en un plato\*<sup>1</sup> y échale cerca de medio panecillo de sal\*. Y luego echa la leche hasta que se bañe\* y ponlo sobre un poquito de fuego y tápalo con otro plato\*<sup>1</sup>. Y en calentándose por la parte de abajo, vuelve los platos\*<sup>1</sup>, el de arriba para bajo, y tórnense a calentar por la otra parte. Luego pon la sartén\* al fuego con un poco de manteca\* de vacas. Y cuando esté caliente fríe en ella un par de granos de ajos; y luego sácalos y echa las migas y dalas dos o tres vueltas con la misma sartén\* o con un cucharón\*. Luego velas acomodando y haciendo un bollo redondo,

como una tortilla, y grueso cerca de dos dedos\*, y las\* has con la sartén\*, porque no se peguen, hasta que estén tostadas\* por una parte. Y luego vuélvelas por la otra y tuéstense también. Y sírvelas calientes sin dulce. Y si las quisieres echar dulce, échase lo después de tostadas\* y no importará que no lleven ajos.

Advierte que estas migas no se han de andar mucho meneando\* con el cucharón\*, porque se hacen mazacote\*, como migas de pastores, sino que queda la torta\* de las migas muy bien tostadas\* y muy juntas y más que queden los bocados de pan enteros.



Ajo (*Allium*), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 232 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

### 93. MIGAS DE GATO

*Cortezas de pan, agua, sal, pimienta, ajo, azafrán, aceite o manteca de vaca. Para servir: huevos escalfados o estrellados, alcaravea.*

Las migas de gato se hacen de cortezas de pan cortadas con cuchillo\*, muy delgadas. Henchirás\* el plato\*<sup>2</sup> deste pan y tendrás un poco de agua cociendo sazónada\* de sal y pimienta y un poquito de ajo y azafrán\* y remojarás las migas con ello. Y cuando estén bien estofadas\* calentarás un poco de aceite bien caliente o un poco de manteca\* de vacas y echárselo has por encima. Sobre estas migas se suelen poner huevos frescos escalfados\* o estrellados\* blandos y se les suele echar unas veces un poco de alcaravea\*.

Y no te espantes porque pongo algunas cosas extraordinarias. Esto bien sé que los saben hacer los oficiales; mas porque sé que, aunque sean muy ordinarias, hay mozos y mozas que no se lo saben, ni sus amos les han de dar recaudo para los platos\*<sup>2</sup> regalados\* y querría que se aprovechasen todos.

## COSAS DE MASA: TORTAS Y BOLLOS

Con esto dejo las migas, aunque faltan otras, para su tiempo, y trataré da algunas cosas de masa. Y comenzaré por las tortas\* y bollos y luego por los pasteles y frutas y otras cosas trasordinarias.

### 94. TORTA DE NATAS

#### 94.1. Primera forma

*Natas (8), yemas de huevo (18), azúcar molido (media libra - 235 g), harina de trigo o pan rallado (2 onzas - 57,5 g), clavo molido, agua rosada (una gota), hojas de masa (2).*

Tomarás ocho natas\* o un plato\*<sup>1</sup> dellas, que será lo mismo, y échalas en un cacillo\*. Y echarles has una docena de yemas de huevo y cerca de media libra\* de azúcar molido y cosa de dos onzas\* de harina de trigo o un poco de pan rallado y un poquito de clavo\* molido y una gota de agua rosada\*. Y ponlo al fuego y ándalo a una mano\*, hasta que venga a hacerse una crema un poco espesa\*. Luego sácalo y déjalo enfriar y métele otras seis yemas de huevos crudos. Y harás tu torta\* de no más de dos hojas, aunque no haya inconveniente si quisieres echar más, por la parte de abajo; y por la parte de arriba con unas tiras harás unas celogías\* cortándolas con la cortadera\*.

#### 94.2. Segunda forma: pastelillos de nata

*El mismo batido que para la torta de nata, hojuelas o tallarines, almíbar. Para pastelillos mayores: el mismo batido, huevos mejidos, conservas.*

Y con este propio batido\* podrás hacer pastelillos muy chiquitos y sírvelos entre hojuelas\* muy menudas o tallarines\* un poco gran-

decillos, echando primero almíbar\* a las hojuelas\* y luego asentar los pastelillos entre ellas.

Y si quisieres hacer estos pastelillos un poco mayores les podrás echar unos pocos de huevos mejidos\* (§316) y algunas conservas\* cortadas, todo revuelto con el batido\*.

También podrás hacer frutillas chicas rellenas, como las de las cañas\* de vaca. También podrás hacer empanadillas chiquitas cocidas en el horno. Y la masa destas empanadillas hallarás escritas las cantidades de harina y azúcar y huevos y manteca\* adonde están escritas las empanadillas de torreznos (§120). Porque pienso escribir muchas suertes de vianda que se empanan en esta masa, porque cada una se sazona\* de diferente manera y la masa es toda una y de las mejores que se hace.

#### 95. OTRA TORTA DE NATA

*Natas, yemas de huevos crudos (12), azúcar molido (media libra - 235 g), pan rallado, hojas de masa (4 o 6), manjar blanco.*

Tomarás un plato\*<sup>1</sup> de natas\* y echarle has una docena de yemas de huevos crudos y media libra\* de azúcar molido y un poco de pan rallado. Luego harás la torta\* deste batido\*, así frío, echándole dos o tres hojas de masa debajo y otras dos o tres encima. Con estas natas\* y un poco de manjar blanco\* se hacen muy buenas tortas\*.

#### 96. TORTA DE AGRAZ\*

*Agraz (6 libras - 2820 g), agua, azúcar (1 libra - 470 g), pan rallado, canela molida, agua de olor, hojas de masa (2 o 3).*



*Uvas (detalle), en Frutero: uvas, peros, melocotones y ciruelas*  
de Luis Egidio Meléndez (siglo XVIII) (Museo del Prado)

Desgranarás\* cosa de seis libras\* de agraz\* y tendrás un cazo\* con agua cociendo y echa el agraz\* dentro y déjalo cocer dos o tres hervores\*. Luego vacíalo en un colador\* y déjalo escurrir\* un poco. Luego pasa este agraz\* por un cedacillo\*, de manera que no quede arriba más de los granos. Y tendrás una libra\* de azúcar en punto subido y echa aquel agraz\* pasado dentro y cueza hasta que apure bien. Y si estuviere algún poquito ralo\*, échale un poquito de pan rallado y sácalo del fuego. Y échale cantidad de canela\* molida y un poco de olor\*. Y haz tu torta\* echando dos o tres hojas debajo. Y advierte que el agraz\* es unas veces más agrio que otras. Y cuando estuviere más agrio ha de llevar más azúcar y que esté bien subido de punto. Esta torta\* no ha de llevar huevos si no es en la masa y tiene muy buen gusto de agridulce.

#### 97. UNA TORTA DE CIDRA VERDE

*Cidra (4 libras - 1888 g), agua, azúcar (1 libra - 470 g), canela, olor, hojas de masas.*

Tomarás una cidra\* o dos, que pesen cuatro libras\*, y rallarla\* has toda la carne con la cáscara, que no quede por rallar\* más de lo agrio\*. Y esta cidra\* la echarás en un cazo\* que esté lleno de agua y cueza tres o cuatro hervores\*. Luego sácalo del fuego y echa el agua y la cidra\* en una servilleta y colará\* toda el agua y quedará toda la cidra\* en la servilleta. Torna a poner el cazo\* lleno de agua en el fuego y torna a echar cidra\* y cueza otros dos o tres hervores\*. Tórnala a colar\* por la servilleta. Y desta manera le darás tres o cuatro caldas\*. Y probarás las cidras\* y luego verás si está dulce y si lo está tendrás una libra\* de azúcar puro o bien subida\* y echa dentro la cidra\* rallada, bien exprimida\* del agua, y consévala muy bien. Y luego sácala del fuego y échale tanta canela\* que quede bien parda y échale un poco de olor\*. Y haz tu torta\* con dos hojas debajo y encima un rejadillo a modo de celogía\*.



## 98. UNA TORTA DE LIMONES VERDES

98.1. *Primera forma*

*Limones poncís o cidras, agua fría, azúcar, olor, canela.*

Usarás limones poncís\*, que tengan la cáscara gorda, y partírlas has y sacarles has toda la cáscara y cortarla has delgada, como quien corta cebolla a lo largo. Y échalas en agua fría de un día para otro. Luego darlas has tres o cuatro caldas\* con otras tantas aguas, de la manera que se caldeó la cidra\* rallada. Y probarás los limones si están dulces y, si lo estuvieren, exprímelos muy bien del agua y échalos en el azúcar. Y advierte que para esto ha de estar el azúcar más delgado del punto para que se vayan conservando los limones. Y cuando estén bien conservados, sácalos fuera y échales su canela\* y un poco de olor\* y haz tu torta\*.

De cidra\* se hace esta torta\*, beneficiándola de la misma manera que los limones, cortada muy delgada y dándoles sus caldas\* como los limones. Y la cidra\* ha de ser agria, si es posible, porque las cidras\* agrias tienen la carne mejor y más tierna. Ha de estar en remojo veinticuatro horas si hubiere lugar; y si no, caldeándola muchas veces, las harás endulzar\*.

98.2. *Segunda forma: pastelillos de cidras o limones*

*Limones poncís o cidras, agua fría, azúcar, olor, canela, huevos mejidos, cañas de vaca.*

Destas cidras\* o limones podrás hacer pastelillos, añadiéndoles huevos mejidos\* (§316) y cañas\* de vaca, si fuere día de carne; y si no, con sola la cidra\* y huevos mejidos\* (§316) se puede hacer.

## 99. TORTA DE OREJONES

*Orejones (1 libra - 470 g), azúcar clarificado (1 libra - 470 g), olor o agua de azahar, canela, almíbar, hoja de masas (2 o 3), vino aguado.*

Tomarás una libra\* de orejones\* y pondráslos en remojo de la noche a la mañana. Luego dales un hervor\*. Y tendrás una libra\* de azúcar clarificado\* y echa los orejones\* dentro y váyanse conservando poco a poco. Luego sácalos y déjalos enfriar. Luego haz tu torta\* echándole un poco de olor\* o un poco de agua de azahar\* y un poquillo de canela\*. Y

después de cocida la torta\* procura de tener un poco de almíbar\* que le echar por encima. La masa para esta torta\* la podrás hacer fina con un poquito de azúcar y echarás dos o tres hojas de abajo y un par de ellas arriba, que parezca a modo de costrada\*. Advierte que si los orejones\* están bien remojados no es menester cocerlos y hanse de remojar en vino aguado.

#### 100. TORTA DE ALMENDRAS

*Almendras (3 cuarterones - 352 g), azúcar (media libra - 235 g), huevos con claras (6), hojas de masa (2), manteca de vaca.*

Majarás\* tres cuarterones\* de almendras muy bien y echarle has media libra\* de azúcar y májese\* todo muy bien. Luego échale seis huevos con claras y mézclese bien. Y harás tu torta\* de dos hojas, una abajo y otra arriba, y úntala con manteca\* de vacas por encima y ráspale un poco de azúcar. Y advierte que las tortas\* de almendras siempre han de llevar los huevos todos con claras y que esté el batido\* muy blando, porque desta manera salen buenas, que de otra manera salen muy apelmazadas\*.



*Dulces (detalle), en Bodegón con flores, copa de plata dorada, almendras, frutos secos, dulces, panecillos, vino y jarra de peltre de Clara Peeters (1611) (Museo del Prado)*

## 101. TORTA DE TERNERA O DE CABRITO

*Pierna de ternera o cabrito (media libra - 235 g), almendras (media libra - 235 g), azúcar (media libra - 235 g), huevos con claras, hojas de masa (2), cañas de vaca (2), canela, migaja de clavo.*

Tomarás cosa de media libra\* de ternera de pierna y ponla a cocer. Y cuando estuviere medio cocida sácala al tablero\* y pícala muy menuda. Luego tomarás media libra\* de almendras mondadas\* y majarlas\* has mucho con otra media libra\* de azúcar. Luego echarás la ternera picada\* dentro en el almirez\* con las almendras y el azúcar y májalo\* todo junto muy bien. Luego échale huevos con claras hasta que esté raro\*. Luego tiende dos hojas de masa y ponlas en la tortera\* debajo y echa el batido\* en ella. Luego tendrás dos cañas\* de vaca y velas poniendo en la torta\*, de manera que quede bien empedrada\* con ellas. Y echarle has un poco de canela\* y una migaja de clavo\*. Y cierra tu torta\* y cuécela a fuego manso. Si quisieres picar\* las cañas\* de vaca menudas y mezclarlas con el batido\*, bien puedes. Esta torta\* se sirve caliente; y se puede hacer de livianos\* en sábado con tocino.

## 102. TORTA DE PICHONES Y NATAS

*Pichones (4), natas (6), yemas de huevos (12), azúcar (media libra - 235 g), clavo, canela.*

Asarás cuatro pichones y descarnarlos\* has todos y picarás\* la carne. Luego tomarás seis natas\* y batirlas\* has con doce yemas de huevos y mezclarlo has todo junto y echarle has media libra\* de azúcar y un poquito de clavo\* con un poco de canela\*. Y haz tu torta\* y sírvela caliente.

## 103. TORTA DE ALBÉRCHIGOS

*Albérchigos conservados, hoja de masa (3), manteca, agua rosada, azúcar.*

Tomarás albérchigos\* conservados y tiende una hoja de masa muy delgada y ponla en la tortera\* y ha de ser tan delgada que se transparente<sup>242</sup> por ella la tortera\* y úntala con manteca\* y échale otras dos encima, untándolas\* entre hoja y hoja. Luego pon los albérchigos\* de

<sup>242</sup> Por transparente.

manera que sean muy pocos, no más de cuanto cubran el suelo de la tortera\*. Luego échale otra hoja muy delgada encima y cierra la torta\*, haciéndole unas ondecillas por el borde, y úntala con un poquitico de manteca\*. Y cuando esté cocida toma un poco de agua rosada\* y rociarás\* la torta\* y échale azúcar raspado por encima y tórnala a echar lumbre para que tome color y costra muy buena.

#### 104. UNA COSTRADA DE LIMONCILLOS Y MAZAPÁN

Para el mazapán: *almendras (media libra - 235 g), azúcar (media libra - 235 g). Limoncillos en almíbar, diacitrón (opcional), huevos (6 u 8), huevos mejidos (18). Masa fina (3 o 4 hojas).*

Tomarás media libra\* de almendras y media de azúcar y harás mazapán\*. Luego sacarás el mazapán del almirez\* y echarás media docena de limoncillos en almíbar\*, de los secos, en el almirez\* y májalos. Y si quisieres echar algún poco de diacitrón\*, también da muy buen gusto. Luego torna a echar el mazapán\* en el almirez\* y májalo todo y échale seis u ocho huevos con claras y mézclalo todo. Luego harás docena y media de huevos mejidos\* (§316) y haráslos pedacitos y echarlos has en el batido\* de la torta\*, de manera que se queden así sin deshacerse más. Luego harás la masa fina y harás tu costrada\* echando tres o cuatro hojas debajo y encima unas tiras cortadas con la cortadera\*. Advierte que los huevos mejidos\* (§316) siempre han de ser pasados por la espumadera\*, estando el azúcar en buen punto\*, y cociendo muy apriesa porque no salgan apelmazados\*.

#### 105. UNA TORTA DE GUINDAS

*Guindas (4 libras - 1880 g), azúcar (1 libra - 470 g), vino (1 gota), torta (3 o 4 hojas).*

Tomarás cuatro libras\* de guindas\* y sacarlas has los cuescos\* y ponlas en un cacillo\* y échale una libra\* de azúcar y una gota de vino y ponlas a la lumbre y cuécela hasta que echen de sí harto zumo; y hase de cocer poco a poco hasta que estén bien conservadas\*. Luego harás tu torta\* con tres o cuatro hojas debajo y una encima; y si sobrare algún almíbar\*, después que esté la torta\* cocida, se lo podrás echar por encima, si no es que ella tenga todo lo que ha de menester.

## 106. TORTA DE BORRAJAS

*Borrajás cocidas, manteca fresca, huevos, pimienta, jengibre, nuez moscada, canela, azúcar molido (media libra - 235 g), queso (opcional), torta.*

Cocerás las borrajas\* que te pareciere y luego échalas en un colador\* y exprímelas muy bien del agua. Luego pícalas y ahógalas con un poco de manteca\* fresca y sácalas a enfriar y métele huevos hasta que esté blando este batido\*. Sazona\* con pimienta y jengibre y nuez\*<sup>2</sup>, y canela\* y échale media libra\* de azúcar molido y harás tu torta\* desta manera.

Podrás hacer torta\* de espinacas y de otras cualesquiera yerbas. Si quisieres añadir a estar tortas\* un poco de queso bueno, podrás.

## 107. TORTA DE ACELGAS

## 107.1. Primera forma

*Acelgas cocidas, pan rallado, queso, huevos, azúcar molido (media libra - 235 g), especias, canela, manteca de vaca, sal.*

Cortarás las acelgas muy menudas y tomarás pan rallado y queso, por iguales partes, y échale huevos hasta que esté blando. Y luego échale media libra\* de azúcar molido y sazona\* con todas especias y canela\*. Luego échale las acelgas cortadas muy menudas como están y échale un poco de manteca\* de vacas y un poquito de sal y tendrá el gusto de cazuela\*<sup>2</sup> mojí\* (§220).

## 107.2. Segunda forma: gatafura

*Acelgas, cuajada (1 libra - 470 g), pimienta, aceite, sal, torta.*

Destas mismas acelgas cortadas muy menudas harás una torta\*, que llaman gatafura\*. Tomarás una libra\* de cuajada\* muy exprimida\* y que esté muy agria, hecha del día antes, y deshacerla has muy menuda, como para ginebradas (§390, §391), y mezclarla has con las acelgas y echarla has pimienta y un poco de aceite que sea muy bueno. Y haz tu torta\* con una hoja muy delgada abajo y otra arriba. Esta torta\* no ha de llevar azúcar, ni huevos, sino solo las acelgas crudas y la cuajada\* y pimienta y aceite y un poco de sal.

## 108. ALBONDIGUILLAS DE BORRAJAS

*Borrajás cocidas, pan rallado, yerbabuena, yemas de huevos, especias, caldo de garbanzos, manteca de vaca, cebolla frita.* Para cuajar la salsa: *yemas de huevos y agrio.* Para servir: *rebanadillas de pan.*

Cocerás las borrajás\* y luego las exprimirás\* muy bien del agua y pícalas en el tablero\* y échales un poco de pan rallado y un poco de yerbabuena\* picada\* y yemas de huevos, hasta que esté el batido\* un poco blando, y sazona\* con todas especias. Y tendrás en un cacillo\* o cazuela\*<sup>1</sup> caldo de garbanzos sazonado\* con buena manteca\* de vacas y cebolla frita. Y harás las albondiguillas\*, como si fuesen de carne, y cuezan dos hervores\*. Y cuájalas con yemas de huevos y agrio\* y sírvelas sobre rebanadillas de pan.

## 109. UN PLATO DE TODAS FRUTAS

*Guindas en conserva, perillas, albérchigos, albercoques, ciruelas de monje (media libra - 235 g), huevos mejidos (18), hojuelas.*

Tomarás cosa de media libra\* de guindas\* en conserva y algunas perillas o albérchigos\* y albercoques\* y algunas ciruelas de monje\*. Todo esto has de conservar por tu mano, porque todos los materiales con que has de trabajar es necesario saberlos hacer. Y en cuanto toca a las conservas\*, adelante diré algunas suertes dellas cómo se han de hacer (§449-§465). Harás docena y media de huevos mejidos\* (§316) y con estas conservas\* y huevos mejidos\* (§316) y unas hojuelas\* muy delgadas armarás\* un plato\*<sup>2</sup>, componiéndole muy bien, entremetiendo\* las conservas\* con las hojuelas\*, de manera que se vea todo. Este plato\*<sup>2</sup> se hace de muchas maneras mudando las conservas\*, como son cermeñas\* y limoncillos y membrillos en su tiempo; mas en todo tiempo han de entrar los huevos mejidos\* (§316) o encañutados\* (§489), porque es lo que más adorna\* este plato\*<sup>2</sup>.

## 110. BOLLO DE BACÍA\*

Para el almíbar: *azúcar (2 libras - 940 g). Huevos hilados (20), yemas doradas duras (4).* Para el mazapán: *almendras (1 libra y 1 cuarterón - 587 g) canela molida, jengibre. Almendras cortadas (3 cuarterones - 352 g). Manteca fresca de vaca (2 libras - 940 g).* Para la masa: *agua, sal, huevos (2).*

Has de tomar dos libras\* de azúcar y clarificarlo\*. Luego hacer en él veinte huevos hilados\* y cuatro yemas doradas que sean duras y ponerlo todo en una pieza. Luego tomarás dos libras\* de almendras mondadas\* y majarás\* la una libra\* y un cuarterón\* y los tres cuarterones harás unas rajitas muy menudas, de manera que salgan de cada almendra más de veinte rajillas. Luego apartarás la mitad del almíbar\* y echarás las almendras majadas\* en la otra mitad y cuécelo sobre el fuego meneándolo\* con un cucharón\* hasta que se haga un mazapán\* muy seco, que se desborone\* todo como pan rallado, y échale allí un poco de canela\* molido y un poco de jengibre\*. Y puesto todo desta manera, toma dos libras\* de manteca\* fresca de vacas y cuécela y espúmala. Y con esto tienes aparejado todos los materiales. Agora harás un poco de masa con agua y sal y dos huevos con claras y sobarla\* has mucho, hasta que haga empollas y quede un poco blanda, como para hojaldrado\*. Y harás el bollo desta manera. Tomarás una tortera\*, que sea un poco honda, y tiende una hoja de la masa muy delgada que se extienda con las manos, como hojaldrado\*, y ponla en la tortera\*, untándola\* primero con manteca\*, y ha de ser la hoja tan delgada, que se trasluzga la tortera\* por la masa. Luego úntala con manteca\* y ponle otra y otra, hasta tres. Luego echarás un lecho de mazapán\* desmoronado, que parezca pan rallado; luego toma un manojo de plumas y rocía este lecho con manteca\* y tiende otra hoja delgada y échasela encima y échale un lecho de huevos hilados\* y torna a rociarla\* con manteca\*. Luego echarás otro lecho de rajitas de almendras y rocíalo con manteca\*. Y desta manera irás haciendo lechos y metiendo hojas de masa muy delgadas entre lecho y lecho hasta que se acaben los materiales y cerrarás tu bollo con otra hoja de masa muy delgada y cortarle has los bordes a la redonda y hazle el borde ondeado y rocíalo con manteca\* y ponlo a cocer dentro un horno. Y cuando te pareciere que está bien cocido, échale por encima del bollo la otra mitad del almíbar\* que tienes guardado y échaselo caliente y como se mezcle con la manteca\* que tiene el bollo cocerá muy recio a borbollones. Y no tornes a cubrir el horno sino déjalo cosa de dos credos\* y sácalo de presto con un paño y échalo en un plato\*<sup>1</sup>, porque si te descuidares y se aferrase el almíbar\*, no lo sacarías, sino haciéndolo pedazos. Y después que lo tengas en el plato\*<sup>1</sup> ponle encima las cuatro o cinco yemas doradas y en cada yema tres o cuatro rajitas de las almendras. Estas yemas han de quedar medio enterradas en el bollo y échale por encima unos polvos de canela\*. Este plato\*<sup>2</sup> puede durar un mes si fuere menester; unos le comen caliente y otros frío. A mi parecer es mejor caliente por amor de la manteca\*.

## 111. BOLLO MAIMÓN\*

*Huevos duros (36), almendras majadas (1 libra y media - 705 g), canela molida, azúcar en almíbar (2 libras - 940 g), manteca fresca de vacas (2 libras - 940 g).*

Has de cocer treinta y seis huevos duros y sácale las yemas y deshazlas con un cucharón\* muy bien, de manera que parezcan hormigos\*. Y tendrás libra\* y media de almendras muy bien majadas\*, de manera que no se enaceite\*, y mezclarás con las yemas de huevos y echarle has canela\* molida hasta que vengan a quedar pardos. Luego tendrás dos libras\* de azúcar en punto y harás masa como para el bollo de bacía\*. Y echarás tres hojas abajo, como al otro, y tendrás dos libras\* de manteca\* de vacas fresca, cocida y espumada. Luego harás un lecho de aquellas yemas y rociarla\* has con un poco de manteca\* y otro poco de almíbar\*, de manera que lleve más azúcar que manteca\*. Luego echarás otra hoja de masa encima muy delgada y otro lecho de yemas de huevos y almendras y rociarla\* con manteca\* y azúcar. Y desta manera irás haciendo lechos hasta que se acaben los huevos y almendras y cierra tu bollo con otra hoja muy delgada y corta los bordes y hazlos ondeados y rocíalo con manteca\* y cuécelo en un horno. Y cuando te pareciere que está bien cocido si tuvieses almíbar\* de sobra échaselo por encima de todos los bordes; y si no lo tuvieses no le hará falta, porque lo tendrá dentro.

## 112. OTRO BOLLO SOMBRERO

## 112.1. Primera forma

*Limoncillos en conserva (media libra - 235 g), diacitrón (media libra - 235 g), manjar blanco, huevos, masa fina sin azúcar, manteca de vaca, obleas.*

Tomarás media libra\* de limoncillos en conserva y media libra\* de diacitrón\* y majarlo\* has todo junto muy bien. Luego echarás en el almirez\* cuatro pellas\* de manjar blanco\* y majarlo\* has todo junto y echarla has huevos hasta que esté blando y sácalo en una pieza y harás docena y media de huevos hilados\* y mézclalos con el batido\* de los limoncillos y manjar blanco\* hechos pedacitos. Y con este batido\* harás el bollo desta manera: harás una masa fina sin azúcar y tiende una hoja un poco gorda en que se ha de armar\* el bollo. Luego harás unas hojuelas\* redondas, del ancho de la copa de un sombrero, unas mayores que otras, y fríelas en manteca\* de vacas y ve armando\* el bollo sobre



la hoja de masa gorda. Y pondrás sobre ella una hojuela\* de las anchas. Y luego echarás del batido\* del manjar blanco\* y limoncillos y rocíala con manteca\* de vacas si fuere buena, y si no, en su lugar, unas pocas natas\*; porque si la manteca\* no es buena todo lo echa a perder. Y desta manera irás poniendo hojas de masa frita y encima della del batido\* hasta que se acabe, poniendo las hojuelas\* más pequeñas en lo más alto. Luego tiende otra hoja de masa un poco gorda y cubrirás el bollo con ella y juntarla has con la hoja de abajo muy bien y cortarla has con la cortadera\*, de manera que dé dos dedos\* de falda, que parezca sombrero. Luego cortarás de la misma masa una pluma que sea ancha de abajo y puntiaguda de arriba, dándole unos cortecitos con la cortadera\*. Y asíéntala en el bollo como pluma. Luego harás de la misma masa su toquilla a modo de cordón y ponle una roseta de la misma masa y dorarla has con unas yemas de huevos desatadas\* con un poquito de agua y ponlo sobre unas obleas\* y sobre un pliego de papel untado\* con manteca\* y ponlo a cocer en un horno sobre una hoja de cobre. Y cuando estuviere cerca de cocido, úntalo con manteca\* y échale un poco de azúcar raspado por encima, porque haga costra. Este bollo las más veces se sirve frío.

#### 112.2. Segunda forma

*Limoncillos en conserva (media libra - 235 g), diacitrón (media libra - 235 g), manjar blanco, huevos, masa fina sin azúcar. Conservas en almíbar (2 libras - 940 g), manjar blanco (4 pellas), huevos hilados (18), hoja de masa frita y hoja de masa cruda, manteca de vaca.*

Este bollo sombrero lo podrás hacer con los mismos materiales, de otra manera. Tendrás cosa de dos libras\* de conservas\* en almíbar\* y cuatro pellas\* de manjar blanco\* y docena y media de huevos hilados\*. Y armarás\* el bollo de la misma manera que el de atrás, salvo que todos los materiales han de ir distintos. Pondrás una hoja de masa cruda y luego una hoja de masa frita y pondrás sobre ella de todas conservas\* y bocaditos de manjar blanco\* y huevos hilados\* y rociarla\* has con un poco de manteca\* de vacas que sea buena; si no la hubiere buena, no echés ninguna. Desta manera irás echando lechos hasta que se acaben los materiales y cerrarás tu bollo de la manera que dije en el otro.

### 112.3. Tercera forma

*Conservas en almíbar (2 libras - 940 g), manjar blanco (4 pellas), huevos hilados (18), manteca de vaca, tallarines fritos, azúcar, canela.*

También podrás hacer este bollo sin las hojas fritas, con las conservas\* y manjar blanco\* y huevos hilados\*. Y en lugar de las hojas echarás lechos de tallarines\* fritos muy delgados y echarles has azúcar y canela\* y rociarlo\* has con manteca\* de vacas. Y desta manera harás el bollo.



*Albaricoques (detalle), en Bodegón con albaricoques, bollos y recipientes de Luis Egidio Meléndez (último cuarto del siglo XVIII) (Museo del Prado)*

### 113. BOLLO DE RODILLA

*Masa de levadura, manteca de vaca, caña de vaca, yemas de huevos, almíbar.*

Tomarás masa de levadura\* de los panecillos candeales\*, que esté un poco dura, y sobarla\* has mucho hasta que esté blanda y haga ampollas. Luego tenderás\* una hoja como hojaldrado\* de masa delgada y rociarla\* has con manteca\* de vacas y arróllala en un trozo de caña. Luego corta la masa y saca este hojaldrado\* de la caña, de manera que cuando salga de la caña\* se pueda hacer como cubierta de pastel hojaldrado\*, salvo que ha de estar más gordo y ha de tener un agujero en medio. Echarlo has a freír en manteca\* de vacas. Y cuando esté frito tendrás yemas de huevos batidas\* y échalas por encima del bollo con una cuchara muy poco a poco por todo el bollo y ellas se irán metiendo por todas las hojas y esto ha de ser en la misma sartén\*. Luego vuélvelo y fríelo un poco

y torna a echar de las yemas de huevos por la otra parte y acábalo de freír. Tendrás almíbar\* en punto y pásalos por ella. De cuatro bollos harás un plato\*<sup>2</sup>. Advierte que en esta masa podrás echar yemas de huevos, aunque se haya de hojaldrar\*. La manteca\* ha de ser de vacas, porque se pueda comer en día de pescado. Estos bollos se podrán hacer sin echar yemas de huevos al freír, que sin ello serán muy buenos.

#### 114. UN REBOLLO

*Masa fina, manteca de vaca, azúcar, conservas en almíbar.*

Otro bollo se hace que se llama rebollo; es como el bollo sombrero (§111, §112), salvo que se diferencia en la hechura. Harás una masa fina, tiende una hoja un poco larga y de tres cuartas de ancho y pon por un borde todas las cosas que se echan en el bollo sombrero; y luego rocíarás\* esta hoja de masa con manteca\* de vacas y arrollarlo\* has como rollo de hojaldrado\* y asentarle has en un plato\*<sup>1</sup> untado\* con manteca\* y cuécelo en el horno; y cuando estuviere cocido dale una costra de azúcar por encima. Y advierte que cuando se pongan los materiales en la hoja los has de poner a la larga por junto al borde y has de poner más a la una parte que a la otra, para que cuando esté arrollado\* parezca lamprea\* o enguila\*, que parezca la una punta cabeza y la otra cola. Hase de cocer enroscado.

#### 115. BOLLO DE ROSCÓN

*Masa fina, conservas, huevos mejidos, tallarines fritos, manjar blanco, mazapán, manteca de vaca, azúcar.*

Harás una masa fina sin azúcar y tiende tres hojas redondas del tamaño de la falda de un sombrero grande, muy delgadas y úntalas con manteca\* y pon una sobre otra y tiéndelas un poco más con el palo de la masa\*, de manera que todas tres parezcan una. Esta hoja ha de ser redonda. Y compondrás de todas conservas\* y huevos mejidos\* (§316) y unos pocos de tallarines\* fritos y un poco de manjar blanco\* alrededor. Esto ha de ser en ruedo<sup>243</sup>, que parezca una corona. Y le podrás poner pedacitos de mazapán\* cocido en el cazo, como está dicho atrás. Y rocíalo con un poco de manteca\*. Y luego harás otra hoja de tres hojas, como la de

<sup>243</sup> *en ruedo*: la parte puesta o colocada alrededor de alguna cosa (*Aut.*).

abajo, y pónsele encima, mojado primero con agua los bordes y el hueco de la corona y asentarla has un poco floja, de manera que se pueda juntar por en medio la una hoja con la otra, y apretarlas muy bien con los dedos, de manera que se pegue bien. Luego cortarás aquella masa de en medio en dos cruces, una por otra, que venga a hacer ocho puntas y irás levantando una a una y pegándolas al bollo y harán una corona redonda. Redondearlo has por la parte de afuera, que no quede más borde de cuanto se pueda hacer un repulgo\*, untarlo\* has con manteca\* y rásple un poco de azúcar por encima. Y si lo quisieres dorar y después echar su costra de azúcar por encima, parecerá muy bien.

Con estos mismos materiales podrás hacer otro bollo redondo, que parezca empanada deenguila\*, y echándole sus dos o tres hojas fritas que sean grandes y redondas, echando los materiales sobre ellas.

A todos estos bollos podrás echar natas\* mezcladas con yemas de huevos, que sirven al bollo de manteca\*, y es uno de los mejores materiales que lleva.

#### 116. UN PASTELÓN DE MAZAPÁN

*Masa fina.* Para el relleno: *manjar blanco, mermelada, mazapán, albérchigos en conserva, cascós de membrillos.* *Pasta de mazapán* (2 libras - 940 g), *hostia (obleas).* Para el vidriado: *azúcar, agua.*

Has de hacer una hoja de masa fina, que sea un poco gorda y has de tener aparejados los materiales, que serán manjar blanco\*, mermelada\*, mazapán\* cocido en el cazo, que esté bien seco, albérchigos\* en conserva, cascós\* de membrillos, que sean todas conservas\* blandas en almíbar\*. Luego tendrás dos libras\* de pasta de mazapán\* hecha en el almirez\* y harás un rollito largo y redondo. Y con esto formarás un pastelón sobre la hoja de la masa fina, untándolo\* por debajo con una gota de agua, y levantarle has con los dedos cosa de una pulgada\*, a modo de borde de pastel. Y pondrás dentro una hostia\* blanca, cortada de las esquinas. Y sobre esta hostia\* pondrás de todos los materiales que están dichos, de manera que cargue todo sobre la hostia\*. Luego harás otro rollito de pasta de mazapán\* y irásle poniendo sobre el otro borde, mo-jándolo primero con una gota de agua. Y subirás el borde con los dedos otro tanto como el otro, o más. Y tornarás a meter dentro otra hostia\* y tornarla has a cargar con los mismos materiales. Y desta manera irás haciendo hasta que tengas un pastelón muy abultado. Luego harás unos

rollitos de la misma pasta muy delgados. Y harás sobre el pastelón un enrejadillo\* y repulgarlo\* has. Y con esto queda cerrado. A este pastelón no se le ha de echar ningún género de manteca\*.

Y advierte que cuando comenzares a hacer este pastelón has de cortar un suelo de la masa, no más de los que fuere menester para armar\* el pastelón, y haslo de poner luego sobre dos o tres obleas\*; porque después de hecho lo puedas pasar desde el tablero\* a la hoja del horno. Y si lo quisieres armar\* luego sobre la hoja, ahorrarás trabajo. Y advierte que esto de hacer el pastelón de tantas piezas es más seguro que levantarlo de una, porque desta manera el peso no hace fuerza en las paredes y siempre sale muy derecho y de la otra manera nunca deja de salir tuerto<sup>244</sup>. Y ya algunas veces se cae, porque yo lo tengo experimentado. Cuando este pastelón estuviere cocido, tomarás un poco de azúcar molido y cernido\* y desatarlo\* has con una gota de agua, de manera que quede espeso\* y vedriarlo\* has, así caliente como está, con unas plumas y quedará con muy buen lustre\*.

#### 117. BOLLOS PARDOS

Para el mazapán: *almendras (media libra - 235 g), azúcar (media libra - 235 g)*. Para la masa: *harina de trigo floreada, manteca fresca de vaca (media libra - 235 g), yemas de huevos (6), sal, canela. Obleas.*

Tomarás media libra\* de almendras dulces mondadas\* y majarlas\* has en el almirez\*. Y después de majadas échalas media libra\* de azúcar y harás pasta de mazapán\*. Luego pondrás en el tablero\* media libra\* de harina de trigo floreada\* y sobre ella media libra\* de manteca\* de vacas fresca y media docena de yemas de huevos y la pasta de mazapán\* y un poquito de sal. Y con esto harás una masita encerada\* sin echar agua, ni vino, ni otra cosa y echarle has canela\* molida y cernida\* hasta que esté la masa muy parda. Luego harás unos bollitos a modo de mostachones\*, haciéndoles unas raítas<sup>245</sup> con la vuelta del cuchillo\*. Cuézase sobre obleas\* a fuego manso. Y con estas cantidades podrás hacer un plato\*<sup>2</sup> destos bollos.

<sup>244</sup> *tuerto*: todo lo que no está derecho (Cov.).

<sup>245</sup> *rayitas*.

## 118. BOLLO FITETE

## 118.1. Primera forma: bollo

*Masa, agua, sal, huevos, manteca fresca de vaca. Para servir: miel, azúcar.*

Harás una masa de agua y sal y huevos encerada\* y sobarla\* has un poco y tenderla\* has, que quede un poco gorda. Y tendrás manteca\* de vacas fresca y que esté muy bien lavada y sobada y pondrás en la mitad de la hoja de la masa muchos bocadillos\* de manteca\* y polvorearla\* has con un poco de harina y echarás la media hoja que no tiene manteca\* sobre la que lo tiene y tornarás a tender\* la hoja que quede un poco gorda. Y pondrás bocadillos\* de manteca\* en la mitad y tornarás a doblarla como la primera vez y tornarás a tender\* la hoja y echarás manteca\* por toda ella y arrollarla\* has apretándola muy bien. Luego cortarás este rollo de masa en trozos y a cada trozo recogerás las puntas y harás una tortita redonda de cada una, tendido con las manos, de manera que de seis destos bollitos se haga un buen plato\*<sup>2</sup>.

Y si quisieres hacer de cada bollo un plato\*<sup>2</sup> harás un rollo gordo y cortarás los trozos un poco grandes y harás las tortas\* gordas y anchas del gordor de un dedo. Hará cada bollo un plato\*<sup>2</sup> y dorarlos has con unas yemas de huevos, desatadas con una gota de agua y pondráslos sobre papeles untados\* con manteca\*. Cuécelos en el horno y sívelos con buena miel por encima y azúcar raspado.



*Panales y recolección de miel, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 176 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)*

### 118.2. Segunda forma: frutas

*Masa, agua, sal, huevos, manteca fresca de vaca. Para el relleno: názulas, yemas de huevos y azúcar, o peros conservados, etc. Para servir: miel, azúcar.*

Desta masa de bollos podrás hacer muchas suertes de frutas\*. Y ya está dicho que puedes hacer de cada bollo un plato\*<sup>2</sup> y de seis bollitos un plato. Y podrás hacer destos bollitos chicos más delgados, rellenos de názulas\* con sus yemas de huevos y azúcar, o de peros\* conservados o del relleno de fruta de cañas\* o de otra cualquiera cosa has de hacer dos bollitos y poner el relleno sobre el humo. Y luego poner el otro encima. Luego cerrarlo como pastel de dos hojas sin repulgo\*. Otras veces les podrás dar unos cortes por encima, que lleguen hasta el medio y abrirán muchas hojas, aunque no levantarán tanto. Y también podrás hacer fruta\* de masa haciendo bollos un poco más delgados. Y luego cortarlos de la manera que te pareciere unas eses como rosquillas, otras cortadas al sesgo. Y estas frutillas\* pondrás sobre medios pliegos de papel y cuécelas en el horno y dorándolas primero y sírvelas por fruta\* de postre con su miel y azúcar raspado por encima. Es muy buena fruta\*.

Esta masa es muy buena para hacer todo género de tortas\*, porque deshoja\* muy bien, y es masa muy suave. Si quisieres hacer algunas empanadillas\* de pescado o de otras cosas tiernas, son muy buenas.

### 119. OTRA MANERA DE MASA DE BOLLOS

*Harina de trigo floreada, yemas de huevos, sal, vino, manteca fresca.*

Para hacer las empanadas que están atrás escritas harás la masa desta manera: echarás harina de trigo floreada\* sobre el tablero\* y harás una presa\* redonda y dentro della echarás yemas de huevos y sal y un poco de vino. Y tomarás la manteca\* fresca bien lavada y sobada y harás muchos bocadillos\* y pondráslos alderredor de la presa\* en la propia harina. Y luego amasarla has sin sobarla\*, no más de cuando se mezcle la harina con los materiales. Luego harás tus empanadillas y deshojarán\* casi tanto como la masa de los bollos. Ha de ir un poco más salada que la otra, porque no ha de llevar dulce ninguno.

Quiero dejar agora los bollos porque se pueden hacer de tantas maneras que sería cosa muy larga. Y sabiendo hacer los que tengo dicho, siempre el oficial hace algo más de lo que le enseñan.



## HOJALDRES, PANECILLOS, PASTELES

Agora pondré aquí media docena de hojaldres\* de los mejores que se hacen.



*Pastel (detalle), en Mesa con mantel, salero, taza dorada, pastel, jarra, plato de porcelana con aceitunas y aves asadas de Clara Peeters (c. 1611) (Museo del Prado)*

### 120. HOJALDRE DE TORREZNOS

#### 120.1. Primera forma

Para la masa: *harina floreada, agua, sal, huevos, manteca de puerco, azúcar molido. Tocino de pernil en rebanadillas.*

Harás una masa con buena harina floreada\* y agua y sal y huevos con claras, un poco dura, y sobarla\* has mucho. Luego irás metiendo manteca\* de puerco fría hasta que la masa haga mucha correa\*. Luego irás metiendo azúcar molido y cernido\* hasta que la masa esté bien dulce. Ella perderá la correa\* con el azúcar, mas sobándola\* mucho tornará a cobrar. Tendrás tocino de pernil\* que sea bueno, cortado al través de la hebra\*<sup>2</sup>, y muy delgadas las rebanadillas y tendrás las en agua tibia dos o tres horas; y no sea más de tibia, porque se echarán a perder. Luego las escurrirás\* desta agua y lavarlas has en dos o tres aguas frías y a la postre las lavarás en un poco de vino y apretarlas has muy bien que no les quede ninguna agua ni vino. Tomarás un poco de la masa y harás un rollito y darás con él en el tablero\* y la harás tender\* mucho. Luego lo cogerás por medio y harás della un cordón, torciendo las dos puntas, y tendrás papeles untados\* con manteca\*. Y deste cordón harás una ros-



quilla, de manera que lo torcido se vea por las orillas. Luego toma de las rebanadillas del tocino y asentarle has cinco o seis en medio de la hojaldrilla\*, de manera que haga el hoyo en medio redondo y queden los bordes libres y más altos que el tocino y cuécelas en el horno y no les echés otra cosa ninguna. De cuatro o cinco destas se hace un plato\*<sup>2</sup>. Y si quisieres hacer una hojaldre\* grande que haga plato\*<sup>2</sup>, de la misma manera lo podrás hacer.

### 120.2. Segunda forma

Para la masa: *harina floreada, agua, sal, huevos, manteca de puerco, azúcar molido. Tocino cocido en agua, vino mejorana, hisopillo, azúcar, canela.*

Con la propia masa de las hojaldrillas\* puedes hacer unos hojaldres\* grandes, cortando un poco más gordo el tocino, y cociéndolo con agua y vino y mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup>. Cuando el tocino esté blando saca las yerbas y el cocimiento\*, dejando un poco. Luego échale un poco de azúcar. Y esto cueza un poco y déjalo enfriar y échalo en la hojaldre\* por toda ella y échale un poco de canela\* y échale un enrejadillo\* de la misma masa. Estas se hacen bien en torteras\*. Las yerbas no importará mucho que las lleven.

### 121. HOJALDRE RELLENO

Para el hojaldre: *masa de levadura, manteca de puerco*. Para el relleno de mazapán: *almendras (media libra - 235 g), agua de azahar, canela molida, clavo (un poquito), nuez moscada (una migaja)*. Para servir: *miel, azúcar, canela*.

Tomarás masa de levadura\* como para pan candeal\* y sobarla\* has y harás della hojaldrado\* con manteca\* de puerco, que sea un poco gordo. Luego tomarás media libra\* de almendras y harás pasta de mazapán\* con otra media libra\* de azúcar y echarle has un poquito de agua de azahar\* y un poco de canela\* molida y un poquito de clavo\* y una migaja de nuez de especias\*<sup>2</sup> y darle has una vuelta sobre el fuego en un cacillo\*. Y luego harás una hoja de hojaldrado\* muy ancha y gorda, tendiéndola sobre el tablero\* con los dedos, dejándole buenos bordes. Y asentarla has sobre un pliego de papel y harás una torta\* de mazapán\*, casi tan ancha como la hojaldre\*, y asentarla has sobre ella. Luego harás otra hoja de hojaldrado\* y echársela has encima, mojando los bordes con agua, y cerrarás tu hojaldre\* de manera, que queden los bordes muy

iguales y gordos, rociada\* con manteca\* y ponla a cocer en el horno. Y cuando la hojaldre\* estuviere cocida del todo toma un poco de miel, que sea muy buena, y échasela por encima de toda la hojaldre\*. Luego échale mucho azúcar y canela\* y tórnala al horno hasta que se embeba\* toda la miel y se enjuge el azúcar. Luego sácala y sírvela caliente.

## 122. HOJALDRE CON ENJUNDIA DE PUERCO

*Masa de pan con levadura (2 libras - 940 g), huevos (4 o 6), enjundia de puerco (manteca fresca de vaca en día de pescado), azúcar molido, obleas, azúcar en almíbar (media libra - 235 g). Para servir: melindres.*

Tomarás dos libras\* de masa de pan con levadura\*. Y si fuere posible ha de ser pan de leche\* (§372) y de pan candeal\* y meterla has cuatro o seis huevos y tomarás enjundia\* de puerco fresca y desvenarla\* has y majarla\* has muy bien en el almírez\* e irásle quitando las venillas que salieren e irásla mezclando con la masa y sobarla\* has mucho hasta que haga mucha correa\*. Y cuando vieres que tiene harta manteca\* irásle metiendo azúcar molido y cernido\*. Esto ha de ser poco, porque ha de llevar después almíbar\* por encima. Esta masa ha de quedar bien blanda. Luego untarás\* una tortera\* con enjundia\* y pondrásle unas obleas\* debajo y por los bordes y echarás la masa dentro y ponla al fuego en un horno. Y cuando la hojaldre\* estuviere cuajada\*<sup>1</sup> tomarás un poco de agua fría y mojarás los dedos y harás unos picos por toda la hojaldre\*, los más altos que pudieres. Y si te quemares ve metiendo la mano en el agua. Y luego torna la tortera\* al horno y acaba de cocer la hojaldre\*. Luego tendrás media libra\* de azúcar en almíbar\* y échasela por encima de toda la hojaldre\* y cueza un poco y sácala y haz unas rosquillas de melindres\* y pondrás en cada pico de la hojaldre\* una rosquilla. Estos melindres\* hallarás escrito cómo no se han de hacer en el capítulo de los bizcochos\* (§422). Esta hojaldre\* se sirve caliente.

Otra hojaldre\* se hace de la misma manera en día de pescado, solo en lugar de la enjundia\* se ha de echar manteca\* de vacas fresca, que sea muy buena, lavándola primero y sobándola muy bien. Esta hojaldre\* ha de llevar tres cuarterones de azúcar. Y si fuere muy grande llevará más. Es muy buena suerte de hojaldres\*.

Advierte que la masa con levadura\* si no hicieses luego las hojaldres\* acedarse\* ha la masa y estarían agrias las hojaldres\*. Échales sus melindres\* y sírvelas calientes.

## 123. HOJALDRE DE MAZAPÁN

Para la masa: *agua, sal, huevos (4), manteca*. Para la pasta de mazapán: *almendras (media libra - 235 g), azúcar (media libra - 235 g), miel, azúcar, canela*.

Harás una masa con agua y sal y cuatro huevos con claras, de manera que quede un poco dura, y vela sobando\* con manteca\* hasta que esté la masa blanca y tenga mucha correa\*. Luego tomarás pasta de mazapán\*, hecha de media libra\* de almendras y media de azúcar, de manera que venga a ser tanta cantidad de pasta como de masa. Y mézclalo todo y sóbalo todo muy bien porque se mezcle el mazapán\* con la masa. Luego tendrás cuartillas de papel untadas\* con manteca\* y harás unas hojaldrillas\* llanas y redondas y cuécelas en el horno. Y tendrás un poco de buena miel caliente y pásalas por ello y ponlas en su plato\*<sup>1</sup> y enjugarse ha muy presto y échales un poco de azúcar y canela\* por encima. Estas son muy buenas para día de sábado con manteca\* de puerco y en día de pescado con manteca\* de vacas.

## 124. HOJALDRE CON LECHE

*Leche (media azumbre - 1 l), manteca fresca de vaca, sal, harina de trigo floreada, huevos (6), azúcar molido y cernido, obleas, almíbar*.

Tomarás media azumbre\* de leche y ponlo al fuego en un cazo y échale un poco de manteca\* fresca de vacas y un poco de sal. Y cuando comience a cocer échale harina de trigo floreada\* y menéalo con un cucharón\* y ha de quedar una masa un poco dura. Y cuécela muy bien sobre la lumbre y sácala luego al tablero\* y métela media docena de huevos. Luego irás sobándola y metiéndole manteca\* hasta que esté blanda. Luego métele media libra\* de azúcar molido y cernido\*. Luego podrás unas obleas\* en una tortera\* y echa la masa dentro y pon tu hojaldre\* a cocer en un horno. Y cuando esté cuajada\*<sup>1</sup> harás los picos como está dicho en los de atrás (§122) y acábala de cocer y échale un poco de almíbar\* por encima y tórnala otro poquito al horno para que se acabe de enjugar. Son de muy buen gusto estos hojaldres\*.

Y advierte que en cualquiera hojaldre\* podrás meter, si quisieres, en lugar de torreznos algunas cosas de conservas\*, como son cascós\* de membrillos o cermeñas\* o albérchigos\* o albercoques\*.

## 125. UNA HOJALDRE TROPEZADA

*Harina de trigo floreada (1 libra y media - 705 g), huevos (5 o 6), manteca, pasta de mazapán (1 libra y media - 705 g), vino, sal, azúcar raspado.*

Echarás en el tablero\* harina de trigo floreada\*, la que te pareciere que fuera menester para una hojaldre\*, cosa de libra\* y media, y harás una presa\* redonda y echa dentro della cinco o seis huevos y la manteca\* que pareciere será menester. Luego echarás otra tanta cantidad de pasta de mazapán\* como hay de harina y un poquito de vino y un grano de sal. Y amásala sin que la subes mucho, no más de cuanto se embeba\* la harina con los materiales, y harás tu hojaldre\* grande, que haga un plato\*<sup>2</sup> o seis chicas. Estas no se han de pasar por miel, ni se les ha de echar otra cosa más que un poco de azúcar raspado por encima. Salen enjutas\* y desboronan\* mejor que las otras. Desta misma masa se pueden hacer unas rosquillas chiquitas y unos panecillos redondos muy chiquillos; suelen salir muy buenos.

## 126. PANECILLOS RELLENOS DE CONSERVAS

## 126.1. Primera forma

*Para los panecillos: masa de levadura de panecillos candeales (2 libras - 940 g), huevos (5 o 6), manteca de vaca, azúcar molido (media libra - 235 g), obleas. Para el relleno: migajón, almíbar, canela, huevos mejidos, conservas. Para servir: baño blanco.*

Tomarás masa de levadura\* de panecillos candeales\*, cosa de dos libras\*, y meterle has cinco o seis huevos. Luego vele metiendo manteca\* de vacas, hasta que haga mucha correa\*. Luego meterás media libra\* de azúcar molido y cernido\*. Y desque la masa estuviere bien hecha, tomarás escudillas\* untadas\* con manteca\* y pondrás dentro dellas unos pedacitos de obleas\*. Luego hinche las escudillas\* de masa y mételas a cocer en un horno y hacerse han unos panecillos redondos y déjalos cocer muy bien. Luego sácalos y hazles a cada uno un agujero en el suelo y sácale por allí todo el migajón\* y tendrás un poquito de almíbar\* y echarás dentro la mitad del migajón\*, guardando las coronitas para tornar a tapar los agujeros después que se rellenan. Luego harás una pasta del migajón\* y el almíbar\* y un poco de canela\* molida, cociéndolo sobre el fuego. Y luego lo sacarás y mezclarás con huevos mejidos\*

(§316) y conservas\* cortadas muy menudas, que tornarás a rellenar los panecillos, y tapa los agujeros con las coronillas y tornarlos al horno y déjalos calentar bien y dales un vidriado\* con un poco de baño\* blanco. Este baño\* adelante diré cómo se ha de hacer\*.

#### 126.2. Segunda forma

Para los panecillos: *masa de levadura de panecillos candeales (2 libras - 940 g), huevos (5 o 6), manteca de puerco, azúcar molido (media libra - 235 g), obleas*. Para el relleno: *carne perdigada y sazónada, yemas de huevos, agrio*.

Estos mismos panecillos podrás rellenar con carne perdigada\* y sazónada\*, echando a la carne unas yemas de huevos y un poquito de agrio\*. Y harás los agujeros en lo alto de los panecillos y no han de ser vedriados\* y la masa se ha de hacer con manteca\* de puerco.

#### 127. PASTELES DE TETILLA

Para la masa: *harina floreada, agua, sal, huevos, manteca de puerco, azúcar molido*. Para el relleno: *carne perdigada de carnero y ternera, yemas de huevo, yemas cocidas, cañas de vaca. Manteca*.

Los pasteles de tetilla se hacen con la misma masa de los hojaldres\* de torreznos (§120), salvo que ha de quedar un poco más dura. Y hase de sazonar\* la carne perdigada\*, carnero y ternera, todo mezclado. Y ha de llevar sus yemas de huevos batidas\* y sus yemas cocidas y sus cañas\* de vaca. Y si quisieres hacer la carne agri dulce, podrás. Has de poner un poco de masa sobre un papel untado\* con manteca\* caliente y luego poner un poco de carne sobre aquella masa; luego irás recogiendo todos los bordes de la masa y vendrás a juntarlos sobre la carne y arrollarla\* allí muy bien, de manera que haga una punta hacia arriba. Y mételes en el horno con buena lumbré y vendrán a quedar de la hechura de un pecho de mujer, que por esto se llaman pasteles de tetilla.

#### 128. OTROS PANECILLOS RELLENOS

*Panecillos molletes*. Para el relleno: *migajón de los panecillos, miel, aceite, canela*. Para servir: *azúcar raspado*.

Agujeras los panecillos molletes\* por el suelo y sácales todo el migajón\* y échalo en un cazo\* y échale allí buena miel y un poco de aceite que sea bueno; y harás una pasta sobre la lumbre y échale un poco de canela\* y tórnalos a rellenar y tapa los agujerillos con las coronillas que quitaste y ponlos en el cazo y échales por encima miel y aceite y tenlos al fuego que estén bien calientes; y cuando los sirvieres ráscales un poco de azúcar por encima.

#### 129. HOJALDRES BIZCOCHADOS

*Huevos (8), azúcar molido (3 cuarterones - 352 g), manteca de vaca (media libra - 235 g), harina de trigo floreada, anís, obleas.*

Batirás\* ocho huevos frescos y échales tres cuarterones de azúcar molido y cernido\* y bátelo\* mucho como para bizcochos\*. Y cuando estuviere bien blanco y espeso\* échale cosa de media libra\* de manteca\* de vacas, que sea muy buena, derretida y espumada. Luego échale harina de trigo floreada\*, de manera que quede el batido\* un poco blando, como para bizcochos\*, y echárselo has poco a poco, cerniéndolo\* con un cedacillo\*, porque no haga burujones\*, y échale un poco de anís\* y unta\* una tortera\* y ponle unas obleas\* en el suelo y en los bordes y echa el batido\* encima y mete la tortera\* en un horno a fuego manso. Y cuando esté bien cocido sácala de la tortera\* y ponla a bizcochar\* un poquito y sírvela así entera.

#### 130. PASTELES HOJALDRADOS

*Para el relleno: carne picada, tocino, caña de vaca, especias, hojaldrado, caldo, yemas de huevo, agrio.*

De cosa de pasteles no pienso decir sino muy poco, porque cuando un hombre viene a saber hacer un pastel ya sabe lo qué se ha de echar dentro. Ya se sabe que los pasteles hojaldrados\* son mejores no cebarlos\* con cosa ninguna, sino que vayan a la mesa con solo el caldo que sale dellos. Y para esto es necesario que la carne entre muy jugosa, que cuando se sazona\* le echen un poco de más agua. Y digo agua porque lo tengo por mejor que echarle caldo, pues se puede sazonar\* con buen tocino y con cañas\* de vaca y buenas especias. Has de perdigar\* la mitad de la carne y tornarla a picar\* muy menuda y mezclarla con la cruda y sazona\* y cierra tus pasteles. Y también tengo por mejor que no lleven

hojaldrado\* más que en las cubiertas, porque se embebe\* mucho el caldo y la grasa en los pasteles que son todos hojaldrados\*. Y si se hubiere de cebar\* y cuajar\*<sup>1</sup> es necesario perdigar\* toda la carne. Y en tal caso se pueden cebar\* con caldo y yemas de huevos y un poquito de agrio\*.

### 131. UN PASTEL DE AVE PARA ENFERMO

*Pechuga de ave cocida y picada, enjundia de gallina picada, sal, especias, caldo. Para cebar el caldo: yemas de huevo, agrio de limón.*

Echarás a cocer una pechuga de ave y cuando estuviere casi cocida sácala y pica\* toda la carne muy menuda sobre un tablero\* blanco, porque salga muy blanca. Y picarás\* un poco de la enjundia\* fresca de la misma gallina y mézclala con la carne y sazónala de sal y muy poca especia y unas gotas de caldo. Y harás tu pastelillo y cuécelo y cebarlo\* has con dos yemas de huevos y un poco de caldo y agrio\* de limón.

Algunas veces le podrás dar agrio\* y dulce y podrás otras veces echarle crestas y turmas de pollos\* todo cocido y otras veces mollejas\* de cabrito fritas.

### 132. PASTEL DE POLLOS O PICHONES

*Para el relleno: pollos o pichones cocidos, cañas de vaca, criadillas de tierra o carnero, tocino, verdura, perejil, cilantro, yerbabuena. Pastel. Caldo, yemas de huevos, zumo de limón.*

Cocerás primero los pollos o pichones o aves, que estén medio cocidas, y cortarlas has en cuartos o en medias y picarás\* tocino y verdura, perejil, cilantro y yerbabuena\* y tomarás este tocino y los pollos o pichones y ponlo todo en una pieza y allí lo sazona\* todo. Y luego harás el vaso, que sea un poco grande, y pondrás la mitad del tocino por todo el suelo del pastel. Y luego pon los pollos. Y luego pon encima de todo la otra parte del tocino. Y cuando estuviere el pastel cocido cébalo\* con caldo y yemas de huevos y zumo de limón y déjalo cuajar\*<sup>1</sup> un poco.

En estos pasteles podrás echar cañas\* de vaca y algunas criadillas de tierra\* o de carnero y les podrás echar tantas cosas que los podrás llamar pasteles podridos; porque a vuelta de los pollos o pichones o aves podrás hacer artaletes\* de ternera o de ave y cocerlos y ponerlos en el pastel. Algunas veces se ponen albondiguillas\*, alcachofas, riponces\* y higadillos fritos. Y si estos pasteles hubieren de llevar carne picada\* de ternera

o carnero, con las aves o sin ellas, el tocino ha de ir en la carne picada\* y ha de ser perdigada\* y no ha de llevar género de verdura, sino sazonar\* con todas especias y cañas\* de vaca y ponerle yemas de huevo duras.

Y cuando estuvieren cocidos, cuajarlos\*<sup>2</sup> con su caldo y sus yemas de huevos crudos batidos\* con agrio\* de limón. Para ningún género de pasteles no es bueno echar zúrciga\* cocida, sino batir\* las yemas de huevos y agrio\* y cebar\* los pasteles antes que salga del horno.

### 133. SOPA DE CAPIROTADA

*Lomo de puerco, salchichas y perdices asadas, torrijas, queso rallado, pimienta, nuez moscada, jengibre, huevos estrellados. Para el caldo: queso majado con ajo, caldo, huevos (8), azafrán, manteca de puerco, queso rallado.*

Tomarás lomo de puerco y salchichas (§494) y perdices, todo asado, y harás torrijas de pan y irás armando\* tu sopa con torrijas y solomo\* y salchichas y perdices. Han de ser hechas cuartos las perdices y el solomo\* hecho pedazos. E irás poniendo todo este recaudo en lechos. Y como fueres echando las torrijas y la carne irás echando queso rallado y en el queso echarás pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y irás poniendo lechos hasta que la sopa esté bien alta. Luego estrellarás\* unos huevos que no sean muy duros y asentarlos has por encima la sopa. Luego majarás\* un poco de queso con un grano de ajo y desátalo con caldo. Luego batirás\* en un cacillo\* ocho huevos, cuatro con claras y los otros cuatro sin ellas y batirlos\* has mucho y desatarlos\* con caldo; luego echarás el caldo y el queso majado que está en el almirez\* con los huevos y echarás el caldo que te pareciere que será menester para mojar la sopa y ponla sobre la lumbré y tráela a una mano porque no se corte. Y cuando esté espeso\* sácalo del fuego y velo echando por encima de la sopa poco a poco, de manera que se embeba\* muy bien; y échale queso por encima. Ha de venir a quedar la carne y lo demás cubierto con la salsa y ha de llevar azafrán\*, que quede un poco amarillo. Y cuando la sopa estuviere medio cocida échale manteca\* de puerco por encima bien caliente y queso rallado; y luego acábalo de cocer en un horno.

En estas capirotadas\* se meten también aves y ánades\*, como sean tiernas, porque es como olla podrida\* que han de hallar muchas cosas en ellas y han de ser todas asadas primero.



## 134. UNA OLLA PODRIDA EN PASTEL

Para la primera olla podrida: *agua, gallina, vaca, carnero, tocino, palomas, perdices, zorzales, solomo de puerco, longaniza, salchichas liebre y morcilla (todo asado)*. Para la segunda olla: *agua, cecina, lenguas de vaca y puerco, pies de puerco, orejas, salchichones*. Para la tercera olla: *verduras, berzas, nabos, perejil, yerbabuena, ajos (asados), cebollas (asadas), caldo de las dos primeras ollas*. Para el pastel: *masa negra de harina de centeno o cemite. Especies, alcaravea, caldo*.

Has de cocer la vianda de la olla podrida\*, cociendo la gallina, vaca y carnero y un pedazo de tocino magro y toda la demás volatería\*, como son palomas, perdices, zorzales\* y solomo\* de puerco, longaniza, salchichas (§494), liebre, morcillas. Esto todo ha de ser asado primero que se echen a cocer. En otra vasija has de cocer cecina\*, lenguas de vaca y de puerco, pies de puerco, orejas y salchichones\* y del caldo de entrambas ollas\* echarás en una vasija y cocerás allí las verduras, berzas y nabos, perejil y yerbabuena\*; y los ajos y las cebollas han de ser asados primero. Sacarás toda esta vianda en piezas, que esté dividida una de otra, y las verduras en otra pieza, de manera que no esté nada deshecho, y déjalo enfriar y harás un vaso muy grande y muy gordo de masa negra de harina de centeno o de cemite\* y asentarle has sobre una hoja de horno e irás asentando de todas las viandas que tienes cocida dentro en el pastel e irás sazonando\* con todas especias y alcaravea\* y echarás de las verduras ni más ni menos. Y cuando estuviere lleno el pastelón ciérralo y mételo en el horno de pan, porque no habrá horno de cobre tan grande que se pueda cocer dentro y pondráslo sobre una hoja de horno de cobre y no lo quites de la hoja donde está hasta que se cueza. Y cuando la masa del pastel estuviere más de medio cocida agujera el capirote de la cubierta y hínchelo de caldo y cueza en el horno por espacio de una hora. Respeto desto, no ha de ir la vianda del pastel muy deshecha cuando entrare en él, porque ha de estar en el horno por lo menos hora y media; y desta manera ha de ir a la mesa con todo su caldo y vianda y allá lo sacarán con cuchara de plata. También se les suelen echar aceitunas fritas y algunas castañas. Mas algunos señores no gustan dello, ni yo soy aficionado a echarlo.

## 135. PASTELES DE CABEZAS DE CARNERO

Para el relleno: *cabezas de carnero cocidas y picadas, tocino, especias*. Para el pastel: *masa fina dulce. Caldo, yemas de huevo, agrio, dulce, manteca, azúcar*.

Cocerás las cabezas poco más de medio cocidas. Luego las descarnarás\* y picarás\* la carne y las lenguas y picarás\* tocino y mezclarlo has con la carne y sazona\* con todas especias. Luego harás una masa fina dulce, casi tan dulce como la de las empanadas inglesas, salvo que no ha de llevar tanta manteca\*, y harás unos pastelillos de medio talle e hínchelos de la carne y ciérralos. Y cuézanse y cébalos\* con el caldo de las cabezas y yemas de huevos y agrio\* y dulce. Y cuando estén a medio cocer úntalos con un poco de manteca\* y ráscales azúcar por encima y suelen salir muy buenos. Y aunque llevan la masa dulce y parece que se han de caer no salen sino muy derechos.

## JABALÍ

## 136. CÓMO SE HA DE BENEFICIAR UN JABALÍ

Cabeza de jabalí: *agua, sal (3 cuartillos - 1,5 l), salvia, mejorana, hisopillo, vino (1 azumbre - 2 l), vinagre (media azumbre - 1 l). Canela molida, pimienta, nuez moscada*. Pescuezo en carbonadas: *vino tinto, zumo de limón, canela, nuez moscada*.

Quiero poner aquí como has de beneficiar un jabalí y un venado y lo que se puede hacer de todos estos despojos destas reses. El jabalí si no está abierto chamuscarse\* ha o pelarse\* con agua caliente; y si estuviere abierto sácale una correa\* por la una parte de la abertura, desde la cola hasta la degolladura, y cóselo con ella, que parezca que no está abierta, porque de otra manera se ahumaría, y chamúscales. Y después que esté chamuscado\* córtale toda aquella correa\* y déjale enfriar. Luego córtale la cabeza con todo el pescuezo, de manera que llegue a la punta de las espaldas; luego sácale la lengua y lávale muy bien y envuelve la cabeza en un anejo\* y la lengua vaya dentro y échala a cocer en un caldero que se pueda cubrir. Y échale tres cuartillos\* de sal, antes más que menos; porque cuando salga del cocimiento\* ha de amargar de salada y échale salvia\* y mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> y una azumbre\* de vino y media de

vinagre y cueza hasta que esté bien cocida. Y sácala y desenuélvela. Y tendrás dos onzas\* de canela\* molida y mezclada con un poco de pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y échase por encima que esté como salpimentada\* y tápala con un paño por media hora. Sírvela entera, muy enramada\*. Si quisieren carbonadas\* del pescuezo, corta unas rebanadas y tuéstalas en las parrillas\* y sírvelas con un poco de vino tinto y zumo de limón y un poco de canela\* y nuez de especia\*<sup>2</sup>. Sírvelas calientes. De lo que quedare podrás hacer un queso.



Caza de jabalí con lanzas, estampa en *Venationes Ferarum, Auium, Piscium*.

*Pugnae bestiariorum: & mutuae bestiarum*, Amberes, Philipp Gallaeo,  
c. 1578-1601 (Biblioteca Nacional de España, ER/2816)

### 137. QUESO DE CABEZA DE JABALÍ

*Carne cocida de la cabeza y el pescuezo, caldo, vino blanco (un cuartillo), vinagre (medio cuartillo - 0,25 l), yerbas (salvia, mejorana, hisopillo), hojas de laurel. Pimienta, clavo, jengibre, nuez moscada, sal. Para servir caliente: tocino gordo.*

Este queso harás desta manera: sacarás toda la carne que pudieres de la cabeza y el pescuezo, después de cocida, de manera que no lleve ningún pellejo, y harás unas rebanadillas delgadas y cortarás también la lengua. Y si quisieres echar un par de lenguas más, bien puedes. Y echarás esto en un cazo y échale caldo hasta que se bañe\* y échale un cuartillo\* de vino blanco, antes más que menos, y medio cuartillo\* de vinagre,

antes menos que más, y un manojo de yerbas que tenga salvia\* y mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> y cueza hasta que mengüe la cantidad del vino y vinagre y un poco más. Luego harás un aro de una pleita\* de esparto. Y pondrás una estameña\* o lienzo sobre un tablero\* de nogal y sobre esta estameña\* pondrás el aro y harás una especia que tenga pimienta y un poco de clavo\* y jengibre\* y nuez\*<sup>2</sup> y un poco de sal. Echarás un poco desta especia dentro en el aro sobre la estameña\*. Luego echarás una cucharada de carne con una espumadera\*; y tornarás a echar por encima de la especia y apretarla has con una paletilla o cucharón\*. Luego echa otra cucharada de la carne y echa otro poco de especia por encima y tórnala a apretar con la paleta\* o cucharón\*. Y desta manera irás haciendo hasta henchir\* el aro de la pleita\*. Luego echarás la otra punta de la estameña\* por encima y ponle una cobertera\* o otra cosa llana y cárgala encima con cosa que pese dos arrobas y déjala estar así hasta que se enfríe. Luego saca el queso y sírvelo frío. Y si quisieres servir a algunas rebanadas deste queso calientes, derrite tocino gordo y echa en una sartén\* desta grasa, como para una tortilla, y allí podrás tostar\* las rebanadas del queso. Las yerbas que se echaron al cocimiento\* del queso han de estar atadas y se han de echar a mal. Si cuando hiciste el queso pusieras dentro en el aro unas hojas de laurel y cuando lo acabaste pusieras otras encima parecería muy bien; mas toma algunas veces demasiado gusto el laurel como está caliente. Y por eso uso pocas veces dél y de romero ninguna si no es para enramar\*, porque son cosas muy fuertes y suelen echar a perder la vianda.

### 138. ADOBOS DE SOLOMILLOS

*Solomillos.* Para el adobo (primera forma): *agua, sal, vinagre, hisopillo, mejorana, vino blanco, ajo (opcional), especias.* Para el adobo (segunda forma): *ajos, orégano, agua, sal.*

Estos solomillos se han de echar en agua, que se desangren\* muy bien. Luego harás un adobo\* con agua y sal y vinagre y hisopillo\*<sup>1</sup> picado muy menudo y mejorana\*, también picada\* menuda, y un poco de vino blanco. Y si quisieres echar un poco de ajo, bien podrás. Sazonarlo\* has con todas especias. Estos solomillos se han de servir asados. Y si quisieres echarlos en adobo\* ordinario de ajos y orégano\* y agua y sal, haslos de perdigar\* primero con las parrillas\*. Sírvense asados los unos y los otros y algunas veces en empanadas de masa blanca. Advierte que los lomos de jabalí, si él es nuevo, son muy buenos asados.

## 139. EMPANADAS FRÍAS DE JABALÍ

*Piernas de jabalí, tocino, especias, sal, vinagre. Hojas de masa negra en cemite, especias. Para la salsa: rebanadas de pan asado, agua, caldo, vinagre, yerbas de jardín (salvia, mejorana, hisopillo, ajedrea, cebollas, yerbabuena).*

Partirás el jabalí por medio y de las piernas harás cuatro empanadas, dos para frías y dos para calientes. Las frías perdigarás\* en las parrillas\*. Luego las mecharás con tocino gordo, con una mechadera\* grande, que las mechas sean tan gordas como el dedo pequeño de la mano. Y estas mechas han de ir derechas con la hebra\*<sup>2</sup> de la carne y se han de salpimentar con especias y sal. Y luego mechar; y las mechas han de atravesar toda la pieza de parte a parte por en medio y muy espesas\*. Y luego las echarás en vinagre, que se cubran, y estarán en él seis horas. Luego las empanarás en masa negra de cemite\* o de harina de trigo por cerner\*, como viene del molino. Ha de ser de dos hojas cada empanada y muy gordas. Sazonarás\* con toda especia y has de procurar que el repulgo\* sea muy fuerte. Y cuando estén cocidas échales la salsa para frías. Esta salsa se hace desta manera: tomarás rebanadas de pan y ponlas en las parrillas\* sobre la lumbre, adonde hubiere mucha llama, y quémese de manera que quede muy negro. Y luego pásalo por un poco de agua fría, porque luego desechará el humo que tomó de la llama, y échale caldo cuanto se bañe\* y échale vino y vinagre y un manojo de las yerbas del jardín, salvia\*, mejorana\*, hisopillo\*<sup>1</sup> y ajedrea\* y cebollas y yerbabuena\* y cueza poco a poco, hasta que el pan se ablande bien. Luego todo esto se ha de pasar por un cedacillo\*, o estameña\*. Y cuando las empanadas estuvieren bien cocidas, échales la salsa y cuezan con ella una hora. Luego sácalas y atapa los agujeros por donde entró la salsa y menéalas muy bien, porque se mezcle la salsa con especia y la carne. Estas se sirven frías. La salsa no ha de llevar especias, porque en las empanadas se ha de echar un poco de más especias y ellas se mezclarán dentro con la salsa. Desta manera se hacen también estas empanadas de piernas de carnero.



*Salvia*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 289 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

#### 140. EMPANADAS DE JABALÍ CALIENTES

*Piernas de jabalí, tocino, especias, sal, vinagre. Hojas de masa negra en cemite, especias. Para la salsa: harina quemada, vinagre, caldo, vino, yerbas de jardín, cebolla, tocino, canela, azúcar (media libra - 235 g).*

Estas empanadas se han de empanar en pastelones y hanse de mechar y sazonar\* ni más ni menos que las frías, salvo que la salsa ha de llevar dulce y se han de servir calientes. Para esta salsa de pastelones calientes ha de ser la salsa muy negra. Y podrás quemar harina y desatarla\* con un poco de vinagre. Luego echarle caldo y vino y un manojo de yerbas del jardín y un poco de cebolla frita con tocino muy menudo y echarle canela\*, porque las otras especias ya las tiene la empanada. Y esta salsa ha de ser, como digo, bien negra y bien agria y dulce. Ha menester cada pastelón media libra\* de azúcar. Han de ser picantes y sírvense calientes.

#### 141. PASTELONES DE JABALÍ PICADOS

*Carne picada de jabalí, especias, sal, tocino gordo, masa negra, salsa negra.*

De las espaldas del puerco harás pastelones picados, picando la carne muy bien y metiéndola sus especias y sal. Y harás tus pastelones a modo de barcos y échales una cama\* de carne. Luego les echarás cuatro o cin-

co mechas de tocino gordo, como las de las empanadas. Luego pondrás otra cama\* de carne y otras tantas mechas y acomodarás la carne en el pastelón de masa negra. Y cuando lo quisieres servir, hínchelo de la salsa negra\*(§139-§143), ni más ni menos que a la de los pastelones calientes de la pierna.

#### 142. OTROS PASTELONES PICADOS

*Carne de jabalí picada, tocino, salsa negra, pastelón.*

También podrás hacer estos pastelones de otra manera, picando carne, como tengo dicho, salvo que el tocino que había de ir en las mechas, ha de ir picado, mezclado con la carne. Luego tendrás salsa negra\* sazonada\*(§139-§143) y en el mismo tablero\* sazonarás\* la carne y irásle metiendo de aquella salsa hasta que la carne esté blanda. Luego ponla en el vaso y cuézase. Y cuando lo quisieres servir, no tienes que hacer más salsa que ella echará de sí.

#### 143. OTRA SUERTE DE PASTELONES DE JABALÍ

Para el relleno: *lomos de jabalí, agua, sal, vino, vinagre, salvia, mejorana y otras yerbas. Pastelones de masa negra, especias, tocino.* Para la salsa: *pan tostado, caldo del jabalí.*

Tomarás los dos pedazos de jabalí, los primeros de los lomos junto a la cola, y échalos a cocer con agua y sal y vino y vinagre y salvia\* y mejorana\* y de las otras yerbas. Y cuando estén casi cocidos, sácalos y enfríense. Luego mételos en pastelones de masa negra, sazonados\* con todas especias y tocino picado por encima y por debajo. Y cierra tus pastelones y cuézanse. Y luego quemarás pan, como para las empanadas frías, y pásalo por un poco de agua fría porque se le quite el humo, que esto tiene el pan, que al punto se le quita. Y cocerás este pan con caldo del cocimiento\* de las piezas del jabalí y pásalo por un cedacillo\* o estameña\* y saldrá una salsa un poco parda y ha de ser agridulce. Y advierte que en todas estas salsas negras no digo que sazones\* con especias, porque las empanadas que han de llevar salsa han de llevar siempre un poco de más especias, porque la salsa no lo ha de llevar, que allá dentro se mezcla ella con las especias de la empanada, salvo que a la dulce se le ha de echar canela\*. Y digo que cuando estuvieren cocidos estos pastelones se les ha de echar desta salsa y se han de servir calientes.

## 144. OTROS PASTELONES DE JABALÍ

*Carne de jabalí. Para el adobo: orégano, sal, agua, ajos, vinagre. Tocino, especias, sal, adobo. Pastelones.*

Tomarás pedazos de carne de jabalí con huesos y cuero y todo de cualquiera parte, aunque sean de costillas o de pechos; porque se pueda empanar todo el jabalí, aunque lleve cada pastelón dos o tres pedazos, que para estas empanadas no importa nada echar la carne en pedazos. Echa esta carne en adobo\* de orégano\* y sal, agua y ajos y vinagre, sin otra cosa. Hase de echar en adobo\* crudo y sin perdigar\*. Han de estar venticuatro horas en él. Luego perdigarlas\* en las parrillas\* o en un asador\*, como si se asase. Y cuando estén bien perdigadas\*, si el jabalí fuere flaco, mételes unas mechas de tocino, así, sin orden, porque como tienen todos sus huesos, no podrás mechar con orden. Y si el jabalí fuere gordo no lo ha menester. Empánense en pastelones redondos, echando dos pedazos o más en cada uno, y sazona\* con todas especias y sal. Y en la cubierta del pastelón harás luego un agujero que quepa un dedo, porque no levante cuando se cueza, porque es necesario que quede la cubierta del pastelón asentada sobre la carne en este modo de empanar. Échalos a cocer en horno de pan. Y cuando estén cocidos tomarás el adobo\* en que han estado y échales a cada uno un par de cucharadas del mismo adobo\* y cuezan con él una hora. Este adobo\* no se ha de colar\*, sino así como está, con su orégano\* y ajos. Y cuando echares el orégano\* al adobo\*, májalo con la sal y los ajos, porque no se vean las hojas en las empanadas. Son muy buenas y cómense calientes; y también se pueden comer frías porque, aunque se les echa el adobo\*, no se ve la salsa en ellas, sino muy poco. Advierte que estos pastelones han de tener la masa muy gorda, porque de otra manera romperserían, por cuanto llevan el adobo\* al cocer.

## 145. OTRAS EMPANADAS DE JABALÍ

*Carne de pierna de jabalí, tocino, sal, pimienta. Para el adobo: vinagre, sal, ajos, orégano, vino blanco. Hojas de masa negra. Especias.*

Estas empanadas puedes hacer sin ningún género de salsa y serán muy buenas, tomando carne de la pierna del jabalí, y perdígalas en las parrillas\* y méchalas con muchas mechas de tocino, salpimentadas\* como está dicho, derechas con la hebra\*<sup>2</sup> y por medio de la empanada.



Y luego échalas en vinagre y sal y ajos y orégano\* y un poco de vino blanco, sin agua ninguna, y estén en el adobo\* ocho o diez horas. Y empanálas en masa negra. Y las empanadas sean de dos hojas. Y sazona\* con todas especias y sal y cuézanse muy bien, porque todo el toque de las empanadas para que salgan buenas está en saberlas mechar bien y que estén bien cocidas, que sin estas dos cosas ninguna valdrá nada.

#### 146. DE CÓMO SE CUECE EL JABALÍ FRESCO

*Lomo o pecho de jabalí, agua, sal, vino, vinagre, yerbas del jardín (mejorana, salvia, hisopillo), clavos enteros, pimienta. Para servir: sopa blanca, perejil en rama, mostaza u oruga.*

Tomarás un pedazo de jabalí del lomo o del pecho fresco, sin sal, y échalo a cocer con agua y sal y vino y vinagre y de todas yerbas del jardín\*. Y cuando la pieza estuviere casi cocida échale unos clavos\* enteros y un poco de pimienta y acábase de cocer. Y sírvelo sobre una sopa blanca y quitarle has a la mitad de la pieza el cuero y la otra mitad vaya con él. Y en la parte que quitaste el pellejo darás dos o tres cortes al través de la hebra\*<sup>2</sup> y meterle has entre los cortes unas rebanadas de pan. Y en lo demás echarás perejil en rama. Sírvelo con mostaza\* o oruga\*.



*Mostaza*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 234 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 147. CÓMO SE HA DE SALAR EL JABALÍ

*Carne de jabalí en piezas pequeñas, vinagre, sal.*

Si quisieres salar\* este jabalí, sálalo luego antes que esté manido\*. Descárgalo bien de los huesos gordos, como son el espinazo\* y las espaldas y las cañas\* y hazlo piezas pequeñas. Si estuviere muerto de algún día, irás mojando estas piezas en vinagre y salándolas. Y estense con la sal dos días y cuélgalas adonde las dé el aire. Es muy bueno después de seco para servir con nabos y con otras verduras. Y con esto dejaré de tratar del jabalí y diré algo del venado. Y esto todo importa mucho saberlo los pasteleros, porque desto saben mucho menos que los cocineros.

## VENADO

## 148. CÓMO SE HA DE ADEREZAR UN VENADO (TRIPAS)

## 148.1. Primera forma

*Tripas de venado, agua, sal, tocino, caldo, vino, yerbas (yerbas, mejorana, ajedrea, hisopillo), verdura (opcional) manteca fresca de vaca, pimienta, nuez moscada, jengibre. Para servir: rebanadillas de pan.*

En matando el venado se ha de abrir y guardar el redaño\* y la tripa grande, que se dice del cagalar\*. La tripa la lavarás en muchas aguas, de manera que el sebo quede muy blanco. Luego échale un poco de agua tibia y ablandará y la podrás volver y atarle has las puntas muy bien; y luego lávala con sal y luego en muchas aguas y échala a cocer con agua y sal y un poco de tocino hasta que esté bien cocida. Luego sácala y córtala en pedacillos y métela en una cazolilla\* y échale allí un poco de caldo y una gota de vino y un poco de manteca\* fresca de vacas y sazona\* con pimienta, nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\*, sin otra especia ninguna; y con esto cueza un poco. Luego tuesta rebanadillas de pan y sírvelas sobre ellas. Y si le quisieres echar un poquito de verdura picada\*, bien podrás. Y también la podrás cuajar\*<sup>2</sup> con unas yemas de huevos y acedo\*, aunque no es mucho menester. Advierte que en la cazolilla\* donde se sazona\* la tripa se ha de echar también un manojito de yerbas, mejorana\* y ajadrea\* y hisopillo\*<sup>1</sup>; si no hubiere manteca\* de vacas, sea tocino derretido.

## 148.2. Segunda forma

*Tripas de venado, agua, sal, tocino, caldo, vino, yerbas (yerbas, mejorana, ajedrea, hisopillo), vinagre, verdura (opcional) manteca fresca de vaca, pimienta, nuez moscada, jengibre, pan rallado. Para servir: sopa dorada.*

Y si no quisieres servir la tripa en el platillo, echarás las yerbas y vino y vinagre en el primer cocimiento\*. Y cuando estuviere bien cocida, sácala y envuélvela en un poco de pan rallado, así caliente como está. Y luego tuéstala en las parrillas\* y sírvela sobre una sopilla dorada (§86).



*Dibujo de un ciervo de Vieira Lusitano (Biblioteca Nacional de España, dib/15/25/1)*

## 149. PLATILLO DE LAS PUNTAS DE CUERNOS DE VENADOS

*Puntas de cuerno de venado, caldo, pimienta, nuez moscada, jengibre, vino, vinagre, manteca fresca de vaca.*

Los cuernos del venado o gamo, cuando están cubiertos de pelo, tienen las puntas muy tiernas. Estas se han de cortar de manera que quede hacia la punta todo lo tierno y pelarlos\* en agua caliente y quedarán muy blancos. Y hanse de aderezar\* como la tripa del venado, salvo que no se han de tostar\*, sino cocerlos con un poco de caldo y sazonar\* con pimienta, nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y échale un poquito de vino y vinagre y

un poco de manteca\* de vacas fresca. Y con ello cuezan cosa de una hora. Y no se ha de cuajar\*<sup>2</sup> con huevos, ni se le ha de echar género de verdura. Es muy buen platillo\*; solo el nombre tiene malo.

#### 150. LO QUE SE HA DE HACER DEL REDAÑO DEL VENADO

Para una torta: *redaño de venado, camuesas, agua (medio cuartillo - 0,25 l).*  
*Tortilla de huevos. Para servir: picatostes de pan blanco.*

Echarás en agua el redaño\* para que se desangre\* bien; luego lo exprimirás\* del agua y córtalo a pedazos y ponlo en un cazo\* a derretir como se derrite la enjundia\* de puerco. Y cuando anden casi fritos los chicharrones\*, tendrás camuesas\* en cuarterones y échaselas dentro y fríanse allí. Y cuando estuvieren fritas, sácalas y echa en el almirez\* cosa de medio cuartillo\* de agua y echa allí la grasa del redaño\* sobre el agua y déjalo un poco enfriar. Y harás una torta\* muy blanca y guárdala. Luego trataré lo que se ha de hacer della. Con la grasa que quedare en los chicharrones\* has de hacer una tortilla de huevos muy gorda y muy esponjada\*. Y los chicharrones\* se han de secar mucho y echarles sal que estén bien salados y se han de echar encima de la tortilla con las camuesas\*, todo hecho un montoncillo, y unos picatostes\* de pan blanco a la redonda. Has de enviar la tortilla a la mesa muy caliente y bien apuntada de sal. También se suelen hacer torrijas desta grasa de venado sin dulce, sino bien apuntadas de sal.

#### 151. MIGAS DE LA GRASA DEL VENADO

*Grasa de redaño, pan, agua, sal, ajo.*

Desta grasa del redaño\* del venado podrás hacer migas. Remoja el pan con agua y sal, que esté cociendo. Luego pon en la sartén\* un poco de grasa del redaño\* y freirás en ella un par de granos de ajo. Luego saca los ajos y echa las migas y fríelas de manera que estén bien tostadas\* por entrambas partes. Estas tortillas y migas de grasa de venado dicen que son buenas para los que tienen cámaras\*.

## 152. EMPANADAS DE VENADO

Las empanadas deste venado o gamo se han de beneficiar de la manera que he dicho del jabalí, salvo la manera que dije que se cociese el jabalí (§139; §140), porque las del venado no salen tan bien cocidas como las de jabalí. Y si el jabalí no es bueno o gordo tampoco salen bien cocidas.

## 153. SOLOMILLOS DE VENADO

*Solomillos de venado.*

Los solomillos de venado son mejores y mayores que los de jabalí y así aderezados\* con los adobos\* que tengo dicho en el jabalí (§138) y mechados\* y asados. Y la lengua cocida, luego echada en adobo\*, y después frita con tocino derretido, hendida por medio, es muy buena.

## 154. CÓMO SE HA DE SALAR EL VENADO Y SE PUEDA COMER FRESCO

*Venado en piezas (4 a 6 libras, 1880 a 2920 g), sal, agua. Para servir: carne de venado cocida, sopa blanca, perejil.*

Si quisieres salar\* venado gordo o vaca gorda muerta por el mes de octubre y que se pueda comer fresca todo el invierno, como si no se hubiera salado\*, y la grasa que esté fresca, como si se acabara de matar, harás desta manera: tomarás piezas grandes de a cuatro o seis libras\* cada una y quítales los huesos grandes, como es el espinazo\* y las espaldas y las cañas\* de las piernas y salarlas\* has, estregándolas\* mucho con la sal, y irás asentando en un dornajo\* de barro, muy bien salados, y déjales estar allí cinco o seis días hasta que se vayan purgando\* y haciendo salmuera\*. Luego sácalas de allí, sacudiendo muy bien la sal. Y luego toma toda aquella salmuera\* y más sal y ponla en un barquillo o caldera y échale agua, tanta cantidad que se puedan cubrir las piezas de venado, y échale más sal y menéala con un cucharón\* de manjar blanco\*, hasta que esté bien deshecha la sal. Luego toma un huevo fresco y échalo en la salmuera\*. Y si se hundiere, échale más sal, meneando\* con el cucharón\* hasta que esté deshecha, y torna a poner un huevo fresco en la salmuera\*. Y si se tuviere encima, que no se hunda y se descubra la mitad del huevo, está buena la salmuera\*, porque el huevo fresco en agua dulce se va al suelo como una piedra. Esta salmuera\* has de cocer y espumar\* muy bien. Luego apártala y déjala enfriar y quedará tan clara como agua de

la fuente. Luego asienta\* las piezas del venado en el dornajo\* y échale la salmuera\* por encima. Y entiéndese que ha de estar bien fría. Y ha de cubrir las piezas muy bien, que tengan un palmo de salmuera\* por encima, y déjale estar así otros ocho días. Luego mirarla has y si estuviere algo revuelta torna a sacar las piezas, andando lo menos que pudieres en ellas con las manos y torna a hacer la prueba del huevo fresco y torna a cocer la salmuera\* y tórnese a enfriar y torna a meter las piezas dentro; y puédeslas dejar por todo el invierno, que la salmuera\* estará siempre muy clara y la carne muy fresca. Cuando se hubiere de cocer échala en agua dulce de la noche a la mañana, mudándole el agua un par de veces y estará como si acabara de venir de la carnicería y cuécela y sírvela sobre una sopa blanca con perejil en rama por encima.

#### 155. CÓMO SE HACEN LOS TASAJOS DE VENADO

*Venado en tasajos, sal.*

Para salar\* un venado en tasajos\*, en matando la res hasla de desollar\* luego y hazla piezas pequeñas y largas, que tengan poco hueso o ninguno, y estrégalas\* con la sal medio quebrantada\* y cuélgalas adonde les dé el aire y no es menester más. Si quisieres hacer las piezas de a cuatro libras\* ponlas en sal tres o cuatro días habiéndoles quitado huesos grandes.

#### 156. CÓMO SE PUEDE LLEVAR LA CARNE DE UN VENADO VEINTE O TREINTA LEGUAS SIN QUE SE PIERDA EN LAS GRANDES CALORES

##### 156.1. Primera forma: carne de venado en piezas

*Venado en piezas cocido en agua, sal, vino, vinagre, yerbas del jardín (salvia, mejorana, hisopillo).*

Harás las piezas del tamaño que quisieres y harás un cocimiento\* de agua y sal y vino y vinagre y yerbas del jardín, salvia\* y mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> y cuece las piezas del venado en este cocimiento\*, hasta que tengan muerta la sangre\*. Y luego sácalas y déjalas enfriar. Luego embanástalas\* en una banasta\*, poniendo un lecho de pajas de centeno, luego otro lecho de las piezas de venado o gamo. Y desta manera irás poniendo lechos hasta que se hincha la banasta\*, de manera que la carne no llegue una a otra, sino que cargue todo sobre las pajas de centeno. Y

desta manera puede ir, aunque sea camino de treinta leguas\*, con buena diligencia. Luego se puede ir cociendo, como si se acabara de matar.

156.2. *Segunda forma: carne para empanadas*

*Carne perdigada, sal, pimienta, vinagre.*

La carne de las empanadas perdígalas\* en las parrillas\* y méchalas\* muy bien con las mechas\* salpimentadas\* y échalas en vinagre por espacio de cuatro o seis horas. Y luego sácalas y déjalas escurrir\* del vinagre y embanástalas\* poniendo un lecho de pajas de centeno y luego otro de empanadas y luego otro de pajas de centeno. Y desta manera se pueden llevar. Y en llegando adonde se han de comer se podrán empanar y durarán después tanto como si se acabara de matar.

## VACA Y TERNERA

157. UNA EMPANADA DE PECHO DE VACA

*Pecho de vaca, agua, sal, vino, vinagre, especias. Para la masa: caldo, vino, nuez moscada, jengibre, riñonada de ternera, harina floreada, yemas de huevo (8). Manteca de vaca, redaño de carnero.*

Tomarás un pecho de vaca, que sea muy gordo, y dejarlo has manir\* y luego cuécelo con buen rato de sal y cuando estuviere cocido sácalo en una pieza, así caliente como está, y échale un poquito de vino por encima y un poquito de vinagre y de todas especias. Y si te pareciere que no tendrá harta sal, échale un poco y dale unas cuchilladillas para que tome mejor la sazón y déjalo estar allí hasta que se enfríe.

Y luego harás la masa desta manera: echa en un cacillo\* un poco de caldo y un poco de vino y un poco de nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\*. Luego toma riñonada\* de ternera y si no la tuvieres sea de vaca y desuéllalo muy bien y májala\* en el almirez\* hasta que esté como manteca\* y échala dentro del cacillo\* donde tienes el caldo sazonado\* y ponlo a cocer. Y entretanto que cuece pon harina floreada\* sobre el tablero\* y harás una presa\* redonda, échale ocho yemas de huevos y un poquito de sal. Luego harás la masa con el caldo que tienes en el cacillo\* sazonada\* y hasla

de masar y tender\* muy apriesa y poner el pecho y cerrar la empanada antes que se enfríe, porque si se enfriase no la podrías juntar. Ponla sobre un papel untado\* con manteca\* y ponla a cocer en el horno. Y cuando vaya tomando color ponle un redaño\* de carnero encima y acábala de cocer. Luego ábrela por lo alto y cébala\* con el adobillo que quedó adonde estuvo el pecho y cueza con él un poco y sírvela caliente. Esta es empanada inglesa\* (§167), que las que llamamos inglesas no lo son, sino empanadas dulces, que estas no han de llevar dulce.

Esta suerte de empanar se puede hacer de lenguas de puerco o ternera, añadiéndoles un poco de tocino picado, porque el pecho no lo ha menester. También podrás hacer de medios pavos cocidos.

#### 158. CÓMO SE ADEREZARÁ UNA FRASIA DE TERNERA

*Tripas de ternera, agua, sal, tocino, cebolla, pimienta, nuez moscada, jengibre, yemas de huevo, vinagre, perejil (opcional), verduras (opcional).*

El mejor plato\*<sup>2</sup> de la ternera es la frasia\*. Esta se hace desta manera: harás apartar las tripas gordas a una parte y luego las pequeñas, así como están pegadas al entresijo\*; ponlas en una bacía\* grande llena de agua o en un arroyo y tomarás un palillo como un huso\*, que esté un poquito romo de la punta, y meterlo has por una punta de la tripa y iráslo llamando con el cuchillo\*; y como se vaya hinchendo el palillo, iráslo cortando a lo largo hasta que halles el otro cabo de la tripa, de manera que han de quedar todas las tripas abiertas y pegadas en su lugar en el entresijo\*. Luego las lavarás mucho en agua, luego en sal, y quedarán muy blancas. Estas has de echar a cocer con un poco de agua y sal. Y cuando estén perdigadas\* sácalas y córtalas a pedazos y ponlas a cocer con un poco de tocino gordo y una cebolla con su sazón de sal. Y cuando estén cocidas saca el tocino y la cebolla y pícalo sobre el tablero y tórnalo a echar en la olla\* y sazona\* con pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y cueza otro poco y cuájalo\*<sup>1</sup> con yemas de huevos y vinagre. Saldrá un platillo\* muy blanco y muy gustoso. Y si a esta frasia\* quisieres echar un poco de perejil picado por encima, después de servido en el plato\*<sup>1</sup>, bien podrás, porque parece muy bien. Y también podrás picar\* verduras con el tocino cocido y la cebolla cocida y echárselo dentro. Y cuando lo cuajares\*<sup>1</sup> aparta un poco de la flor\*. Y cuando esté en el plato\*<sup>1</sup> échase-lo por encima.



De las tripas gordas harás morcillas de cámara, las cuales dejo para adelante (§192), porque pienso escribir otras dos o tres suertes de morcillas de puerco.

#### 159. CÓMO SE ADEREZA UNA CABEZA DE TERNERA

*Cabeza de ternera, agua, sal. Para la pebrada: tocino, cebolla, vino, vinagre, azúcar, especias, canela.*

La cabeza de la ternera cocerás con agua y sal y sacarla has en el plato\*<sup>1</sup> y quitarle has las quijadas\*, abrirlas has por encima de los sesos y quitarle has aquellos huesos y tendrás hecha una pebrada\* desta manera: freirás tocino de la papada en dados y un poco de cebolla muy menuda. Luego echa allí vino y vinagre y un poco de azúcar y de todas especias y canela\* y cueza un poco y échala por encima de la cabeza.

Otras se sirven hendida la cabeza en dos medias y cocida y enharinada\* y frita y con la pebrada\* encima.

Otras se sirven en medias y tostadas\* con pan rallado sobre alguna sopa. Y también la podrás servir, no más de cocida blanca, con pimienta y un poco de vinagre y perejil en rama.

#### 160. SESOS DE TERNERA

##### 160.1. Primera forma: picatostes

*Sesos cocidos y picados, pan rallado, azúcar, canela, especias, yemas de huevo, rebanadas de pan, queso y dulce (opcional).*

De los sesos podrás hacer picatostes\* cociéndolos primero y luego picarlos\* y echarles pan rallado y azúcar y canela\* y de todas especias y échale algunas yemas de huevos, de manera que esté un poco blando, y podrás deste relleno sobre rebanadas de pan y ponlas en una tortera\* untada\* con manteca\* y cuézanse con poca lumbre abajo y mucha arriba. Estos picatostes\* puedes hacer picantes sin dulce y algunas veces les podrás echar queso y dulce.

### 160.2. Segunda forma: buñuelos

*Sesos cocidos y picados, pan rallado, huevos, especias, sal, pimienta, rebanadas de pan, manteca de puerco.*

Destos sesos se pueden hacer buñuelos, picándolos como está dicho (§160.1) y mezclándole pan rallado y sus huevos y unas pocas de especias y freírlos.

### 160.3. Tercera forma: empanadillas

*Sesos cocidos y picados, sal, pimienta, rebanadas de pan, manteca de puerco.*

Estos sesos podrás picar\* muy bien después de cocidos y luego echarles sal y pimienta, sin otra cosa ninguna. Y poner destos sesos sobre una rebanada de pan. Y luego poner otra rebanada encima desta y apretarla un poco. Y tener manteca\* de puerco muy caliente y freírlos allí, de manera que el pan quede muy tostado. Y estas empanadillas de sesos han de ir a la mesa muy calientes. Son muy buenas para quien come poco dulce.

## 161. EMPANADAS DE TERNERA

*Carne de ternera, adobo, salsa de oruga.*

La carne de la ternera ya se sabe que lo mejor es echarla en adobo\* y comerla asada con salsa de oruga\* (§4.1; §4.2). De las piernas puedes hacer empanadas frías y calientes, como está dicho atrás en las del jabalí (§139; §140). Los pechos en sal y cocidos son muy buenos; y rellenos y tostados sobre alguna sopa o sobre arroz de grasa (§209) también son buenos. La carne de la ternera es la que se acomoda en más cosas de platillos\* y rellenos y empanadas inglesas picadas\* y de la carne del pecho entero. Y así no hay para qué comenzar cosa tan larga, solo pondré aquí un platillo\* de los huesos.

## 162. USPOT\*

*Jarretes de ternera, agua, sal, tocino, cebolla, pimienta, nuez moscada, jengibre, caldo.* Para cuajar el caldo: *yemas de huevo cocido (6), pan blanco remojado en vinagre (1 migajón).* Para servir: *verdura picada, zanahorias (opcional).*

Tomarás los jarretes\* de la ternera hechos pedazos y échalos a cocer con agua y sal y cuando estén medio cocidos sácalos y ponlos en un cazo. Y toma tocino en dados y fríelo. Y tendrás cantidad de cebolla picada\* a lo largo y fríela en el tocino y échala en el cazo\* sobre la carne y sazona\* con pimienta, nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\*. Luego échale caldo hasta que se bañe\* y cueza poco a poco. Y luego tendrás para cada plato\*<sup>2</sup> destos huesos seis yemas de huevos cocidos duros y un migajón\* de pan blanco remojado todo en vinagre y pasarlo has todo por un cedacillo\* o estameña\* y con esto cuajarás\*<sup>2</sup> el platillo\*. Y cuando lo sirvieres tendrás un poquito de verdura picada\* y échasele por encima. Es muy buen platillo\*. Y si fuere tiempo de zanahorias cuécelas primero y luego hazlas rajitas y fríelas en tocino y cebolla y échalas en el platillo\*. Ha de salir un poco agrio\*.

## MASAS

Volvamos ahora a tratar otro poco de cosas de masa.

## 163. EMPANADILLAS DE MASA DULCE

Para la masa: *harina de trigo floreada (1 libra - 470 g), azúcar molido (media libra - 235 g), manteca de puerco (1 cuarterón - 117 g), huevos (8), vino, sal.* Para el relleno: *torreznos de tocino, vino blanco.*

Pondré aquí cuatro o cinco suertes de empanadillas de masa dulce que, aunque las viandas sean diferentes, la masa siempre ha de ser de una manera. Tomarás una libra\* de harina de trigo floreada\* y ponla sobre el tablero\* y harás una presa\* redonda y échale dentro media libra\* de azúcar molido y cernido\* y un cuarterón\* de manteca\* de puerco y echarás ocho huevos, los dos con claras y los seis sin ellas, y un poquito de vino y un poquito de sal y amasa tu masa y vendrá a quedar encera-da\*. Y desta masa has de hacer cuatro empanadillas, que no ha de haber más ni menos. Y por esta cuenta podrás hacer masa para muchas. Lo que

has de echar dentro ha de estar cocido o asado o frito. Harás unas de torreznos, que sea tocino bueno y tierno, y harás unos torreznos pequeños un poco delgados y ásalos en las parrillas\*, de manera que no se sequen. Luego échalos así calientes en un poco de vino blanco y déjalos estar media hora. Luego harás de la masa ocho torticas redondas y destas harás cuatro empanadillas de a dos hojas y en cada una un torrezno partido por medio. Han de ser tan iguales estas tortitas de la masa que no las has de cercenar, ni las has de mojar con ninguna cosa para repulgarlas\*, ni has de echar especia ninguna. El tocino esté bien desalado\*. No se han de dorar, ni echar azúcar por encima.

#### 164. OTRAS EMPANADILLAS DE PIES DE PUERCO

Para la masa: *harina de trigo floreada (1 libra - 470 g), azúcar molido (media libra - 235 g), manteca de puerco (1 cuarterón - 117 g), huevos (8), vino, sal.* Para el relleno: *pies de puerco cocidos, especias, almíbar (opcional).*

Cocerás los pies de puerco y de que estén bien cocidos quítales los huesos mayores y sazónalos con un poco de especia. Y haz tus empanadillas echando en cada una dos medios pies y sean redondas como las del tocino. Estos pies de puerco si los quisieres sazonar\* dulces tendrás un poquito de almíbar y pásalos por él. Luego échales un poco de especia y déjalos enfriar y haz tus empanadillas. Si las quisieres hacer de buen solomo\* de puerco, podrás, beneficiándolo como las de los torreznos.

#### 165. EMPANADILLAS DE SARDINAS

Para la masa: *harina de trigo floreada (1 libra - 470 g), azúcar molido (media libra - 235 g), manteca de puerco (1 cuarterón - 117 g), huevos (8), vino, sal.* Para el relleno: *sardinas frescas, cebolla, pimienta, sal.*

Tomarás sardinas frescas, escámalas\* y fríelas, de manera que no se sequen mucho. Y luego fríe un poco de cebolla con un poco de buen aceite y échalo sobre las sardinas y sazona\* con un poquito de pimienta y sal, si no la tuvieren las sardinas. Y echa tres sardinas y un poquito de la cebolla frita encima, escurrida\* del aceite, en cada empanadilla. Y cierra tus empanadillas de la manera que está dicho en las otras, y en la masa no has de echar aceite sino manteca\* de vacas fresca, porque con aceite no saldrán bien.



*Sardina fresca*, dibujo incluido en *Historia natural* [Manuscrito]:  
tratados de algunos peces, cuadrúpedos y algunos animales imaginarios  
(Biblioteca Nacional de España, Ms. 4214, fol. 45r)

## 166. OTRAS EMPANADILLAS DE CRIADILLAS DE TIERRA

Para la masa: *harina de trigo floreada* (1 libra - 470 g), *azúcar molido* (media libra - 235 g), *manteca de puerco* (1 cuarterón - 117 g), *huevos* (8), *vino*, *sal*. Para el relleno: *criadillas de tierra cocidas*, *pimienta*, *nuez*, *jengibre*, *azafrán*, *sal*.

Cocerás las criadillas\* con agua y sal. Luego ahógalas con un poco de buen aceite y sazónalas con un poco de pimienta y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y una migaja de azafrán\* y sal. Y luego ve haciendo tus empanadillas. Y advierte que estas empanadillas se han de servir calientes.

Estas empanadillas es mejor tenerlas hechas dos o tres días antes que se hayan de servir, porque estará la masa revenida, y calentándose estará muy tierna y con diferente gusto. Y las puedes hacer de otras muchas cosas, como son pajarillos gordos y gazapillos\*; todo eso queda al albedrío del oficial. La masa sé decir que es de las mejores que se hacen. Advierte que estas empanadillas no han de llevar dentro ningún género de caldo, que no es masa que lo puede sufrir.

## 167. UNA EMPANADA INGLESA

### 167.1. Primera forma: pecho de ternera

Para la masa: *harina de trigo floreada*, *azúcar molido* (media libra - 235 g), *manteca de puerco* (1 cuarterón - 117 g), *huevos* (8), *vino*, *sal*. Para el relleno: *pecho de ternera*, *tocino*, *verdura*, *especias*, *sal*. *Manteca*, *azúcar*, *caldo*, *yemas de huevo* (4), *agrio de limón*.

Si quisieres hacer empanada inglesa con esta masa de las empanadillas (§163), podrás, añadiendo la tercera parte de más harina y huevos porque no esté tan fina, sino que tenga un poco de más fuerza. Echarle has cuatro huevos con claras y cuatro sin ellas. Y con esto podrás hacer de la masa que habías de hacer ocho empanadillas hacer una empanada inglesa.

Y con esto podrás hacer empanada de un pecho de ternera cocido hecho pedazos o entero, como quisieres. Picarás\* un poco de tocino con un poco de verdura y después que tengas tendida una hoja desta masa dulce (§163), que esté un poquito gorda, ponle un poco de tocino picado en el suelo hacia la una parte; luego tendrás el pecho sazonado\* de todas especias y sal y asienta\* la carne sobre el tocino y ponle por encima otro poco de tocino picado y cierra tu empanada en media luna y úntala por encima con un poco de manteca\* por derretir y ráscale un poco de azúcar por encima. Y si no quisieres échale tanta manteca\*, bien le podrás echar un poco de agua con un hisopillo\*<sup>2</sup> y ráscale el azúcar encima y será lo mismo que con la manteca\*. Algunos les dan después de cocidas una costra con espuma de claras de huevos y azúcar. Y porque no es bueno no lo pongo aquí. En estando cocida cuájala con cuatro yemas de huevos y caldo, batidas\* con un poco de agrio\* de limón.

#### 167.2. Segunda forma: carne picada

Para la masa: *harina de trigo floreada, azúcar molido (media libra - 235 g), manteca de puerco (1 cuarterón - 117 g), huevos (8), vino, sal.* Para el relleno: *carne picada de ternera o cabrito (2,5 o 3 libras, 1175 o 1410 g), tocino, verdura, huevos (4), especias, sal, vinagre o zumo de limón, pan rallado. Manteca y azúcar.*

Y si quisieres hacer esta empanada inglesa de carne picada\*, picarás\* dos libras\* y media o tres de carne de ternera o cabrito muy bien, con su tocino gordo y un poquito de verdura. Y cuando esté bien picada\* métele huevos crudos, cosa de cuatro, y sazona\* con todas especias y sal y una gota de vinagre o zumo de limón, porque enternece\* la carne. Y si le quisieres echar un poquito de pan rallado mezclado con la carne, no es malo, como sea poco. Luego tiende la hoja para la empanada y asienta\* esta carne picada\* sobre ella, de manera que sea la empanada un poco ancha. Ciérrala en media luna con su repulgo\* y ponle su manteca\* y su azúcar por encima.

Y advierte que todo el azúcar que se hubiere de echar en las empanadas inglesas y en las empanadillas y en los hojaldres\* ha de ser cernido\* por cedazo\* de cerdas, porque todos los granillos que quedan enteros no se derritan en la masa y así no se mezclan bien el azúcar con el harina.

#### 168. BUÑUELOS DE VIENTO

Para la masa: *harina floreada (media libra - 235 g), agua, sal, manteca. Huevos.*  
Para servir: *almíbar, canela molida.*

Tomarás un poco de harina floreada\*, cosa de media libra\*, y desátala con agua fría y un poquito de sal y harás un poco batido\* como para hacer hostias. Luego calentarás un poquito de manteca\* en una sartén\* como para hacer una tortilla de huevos. Y cuando esté caliente echa el batido\* dentro en la sartén\* y menéalo con un cucharón\* sobre unas brasas y vendrase a hacer una masita encerada\*. Y cuécela muy bien, menándola siempre, porque no se pegue a la sartén\* ni haga cortezas, porque todo el toque desta masa está en que salga muy bien cocida, en ninguna manera pueden salir malos los buñuelos. En estando cocida la masa échala en el almirez\* y májala muy bien y vele metiendo huevos poco a poco y majándola mucho hasta que esté blanda; y los huevos no han de ser todos con claras sino la mitad, porque no esponjen\* demasiado y se hagan resquebrajados. Estos buñuelos si los pasares por almíbar\* y les echares un poco de canela\* molida por encima, haciendo los buñuelos un poco grandes, entiendo que es la mejor suerte de buñuelos que se hacen.

#### 169. OTROS BUÑUELOS DE VIENTO

Para la masa: *harina floreada (media libra - 235 g), agua, sal, manteca, huevos, almíbar o miel, azúcar.*

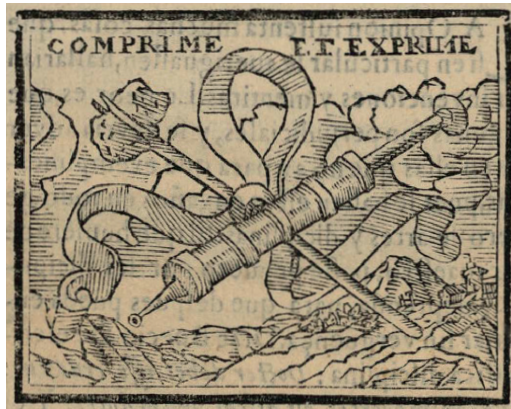
Si quisieres hacer los buñuelos de viento de tortillas harás el batido\* como está dicho en los de atrás (§168). Tomarás una sartén\* y calienta un poquito de manteca\* y cuando esté caliente vacíala, que no quede más de untada\* la sartén\*, y echa un poquito del batido\* dentro y hazlo correr por toda la sartén\*, de manera que se haga una tortilla muy delgada. Y en estando cuajada\*<sup>1</sup> vuélvela de la otra parte para que se cuaje y luego échala en el almirez\* y así irás haciendo todo el batido\* en tortillas. Luego májalas muy bien en el almirez\* y vele metiendo hue-

vos como está dicho en los de atrás y viene a ser una misma cosa. Esta suerte de buñuelos y estotros de atrás, fríelos y pásalos por almíbar\*, si lo tuvieres, y si no, échales miel por encima y azúcar raspado.

#### 170. OTROS BUÑUELOS DE VIENTO

*Agua, sal, manteca, harina, huevos.*

Si hubieres de hacer muchos platos\*<sup>2</sup> de buñuelos de viento y te pareciere que son muy embarazosos los que quedan referidos atrás, pon un cazo\* al fuego con agua y sal y un poco de manteca\* y cuando esté cociendo échale harina dentro sin quitar el cazo\* del fuego y menéala con un cucharón\* toda la harina que pudieres, de manera que quede la masa encerada\*, y cuécela mucho sobre el fuego; porque todo el toque desta masa está en escaldarse\* bien la harina y cocerse bien en el cazo\* sobre la lumbré, meneándola\* mucho, porque no se pegue al cazo; y aunque se pegue algo, lo pegado se quedará en el suelo del cazo. Luego echarás esta masa en un librillo\* o en el tablero\* y sobarla\* has muy bien con las manos, e irás metiendo huevos y sobando. Y harásle embeber\* huevos hasta que esté blanda y échala sobre una tablilla o sobre una cobertera\*. Y de allí irás haciendo buñuelos con la buñolera\* o con un garabato\* de cuchara. Esta masa sirve para almojábanas\* (§171) y para fruta de jeringa\*.



*Jeringa*, en Sebastián Covarrubias y Orozco, *Emblemas morales*, Madrid, Luis Sánchez, 1610, fol. 248 (Centuria III, emblema 48) (Biblioteca Nacional de España, ER/1334)



## 171. ALMOJÁBANAS DE CUAJADA

## 171.1. Primera forma: de cuajada

Para la cuajada: *leche* (1 azumbre - 2 l), *yerba de cuajar*. *Harina*, *yemas de huevo*, *almíbar*, *siero*, *canela*.

Cuajarás una azumbre\* de leche con yerba\* de cuajar\*<sup>1</sup> y ponla a calentar un poco. Luego irásla juntando, que se venga a hacer una pella\*; y si no se quisiere juntar bien caliéntala un poco más y juntarse ha. Exprímela muy bien y ponla sobre el tablero\* y sóbala\* con un poco de harina, de manera que no le quede burujón\* ninguno. Luego métele yemas de huevos hasta que esté blanda, que se puedan hacer las almojábanas\* sobre el tablero\* con harina y fríelas poco a poco. Y como los saques de la sartén\* tendrás aparejado un poco de almíbar\* hecho y cociendo. Y tendrás un poco de suero\* en otra vasija e irás pasando las almojábanas\* por el suero\* y luego por el almíbar\* y veles echando su canela\* molida. Y suelen salir muy buenas.

## 171.2. Segunda forma: de queso fresco

*Queso fresco*, *harina*, *huevos*, *yerbabuena*, *almíbar*, *canela*.

De queso fresco también podrás hacer almojábanas\*, sobando\* el queso con un poco de harina. Luego métele huevos como está dicho. A estas echarás un poco de yerbabuena\* picada\* o seca molida y beneficiarlas has como está dicho en las de atrás (§171.1).

## 172. OTRAS ALMOJÁBANAS DE CUAJADA DIFERENTES

*Leche cuajada*, *yemas de huevo* (2 o 3), *harina*, *manteca*. Para servir: *almíbar*.

Cuajarás\*<sup>1</sup> la leche y luego echa la cuajada\* en una servilleta y exprímela un poco, de manera que quede blanda. Luego échala en un cacillo\* o cazuela\*<sup>1</sup> y échale dos o tres yemas de huevos y un poquito de harina y menéala con un cucharón\*, de manera que quede blanda y bien rala\*. Y pon la sartén\* al fuego con manteca\* o buen aceite y ve haciendo las almojábanas\* desta manera: mojarás la palma de la mano con agua y harás allí la almojábana\*, con un agujero en medio, y velas dejando caer

en la sartén\*. Y si se desparramare\* en la sartén\* échales un poquito de más harina y salgan redondas, muy delgadas. Este batido\* ha de estar tan ralo\* que apenas se pueda hacer las almojábanas\* y han se salir coscurudas\*, como buñuelos pícaros. Hanse de pasar por almíbar\* y no se han de pasar por el suero\*, porque lo que pretendo en las otras en pasallas por el suero\* es que salgan muy tiernas y en estas pretendo que salgan muy tiesas, porque unos señores gustan de las unas y otros de las otras.

### 173. BUÑUELOS DE QUESO FRESCO

*Queso fresco, harina, yemas de huevo, manteca. Para servir: almíbar o miel, canela molida.*

Tomarás el queso hecho del propio día o un día antes y quítale las cortezas y súbalo\* en el tablero\* de manera que no le quede burujón\* ninguno. Luego échale un poquito de harina y métele yemas de huevos hasta que esté un poco blando. Luego pondrás una sartén\* al fuego con mucha manteca\*, de manera que no se caliente mucho. Luego harás unos buñuelos grandes y redondos y deja estar la sartén\* con poca lumbre, que ellos se irán volviendo sin que lleguen a ellos. Cuando estén fritos pásalos por un poco de almíbar\* o miel y échale su canela\* molida por encima.

Y deste mismo queso o cuajada\* bien exprimida\* podrás hacer buñuelos majándola en el almirez\* o echándola allí un poco de harina y sus huevos, de manera que venga a estar bien blanda. Y haz tus buñuelos con una cuchara.

### 174. QUESADILLAS FRITAS DE CUAJADA

*Para el relleno: leche cuajada, harina, huevos, yerbabuena picada, sal. Hoja de masa. Para servir: miel espumada, azúcar, canela.*

Cuajarás\*<sup>1</sup> la leche y cuando esté cuajada\* ponla sobre lumbre, de manera que se caliente. Y luego vela juntando con las manos poco a poco y la vendrás a juntar toda. Y luego sácala fuera del fuego y exprímela muy bien y échala en el almirez\* y májala\* bien y échale un poco de harina y vele echando huevos hasta que esté blanda. Y échala un poco de yerbabuena\* picada\* o seca molida y sazona\* de sal. Y luego amasa una masita fina sin azúcar y tiende una hoja grande y delgada y extiéndela sobre el tablero\* y con una cucharita irás echando cucha-

radillas sobre la hoja de la masa deste batido\*, apartadas las unas de las otras. Y mojarás los dedos de la mano en agua e irás las aplanando todas, que vengan a estar anchuelas. Luego toma la cortadera\* y velas cortando alrededor, que no se arrime mucho la cortadera\* al batido\*. Luego saca las cercenaduras\* y ve haciendo tus quesadillas\* como candilejas, que tenga cada uno cinco o seis piquitos. Y para hacer estos no las has de mojar, porque es mejor cuando hacen esos picos que los juntes con el mismo batido\* y con esto pegan muy bien. Y después que tengas hecha una sartenada\* pon la sartén\* al fuego de manera que la manteca\* no se caliente mucho y velas echando dentro boca abajo y fríanse poco a poco y velas volviendo de manera que no se tuesten mucho. Y en sacándolas tendrás un poco de miel espumada y pásalas por ella y velas asentando en el plato\*<sup>1</sup>. Y con cada lecho irás echando azúcar y canela\*. Es fruta\* que se puede guardar muchos días. Y la miel ha de tener un poquito de agua al espumarse\*. Y las quesadillas\* no han de ser mayores que un real de a ocho. Y advierte que cuando acabares de hacer el batido\* has de hacer una quesadilla\* y probarla en la manteca\* y si el batido\* se esparramare\* por la sartén\* échale un poquito de más harina.

#### 175. QUESADILLAS DE HORNO

*Queso fresco, huevos, yerbabuena molida, azúcar (1 cuarterón - 117 g por cada libra -470 g de queso), manteca de vaca. Para servir: miel.*

Has de majar\* el queso fresco y meterle huevos hasta que esté blando. Y échale un poco de yerbabuena\* molida. Y echa a cada libra\* de queso un cuarterón\* de azúcar y un poco de manteca\* de vacas y harás unos vasitos anchuelos y bajos e hínchelos deste batido\*. Y después de cocidos échales un poco de buena miel por encima.

#### 176. FRUTA\* DE CAÑAS

*Para el relleno: cañas de vaca (2 o 3), agua, sal, yemas de huevo cocido (12), azúcar molido (1 cuarterón - 117 g), canela. Hoja de masa sin azúcar, manteca. Para servir: almíbar.*

Tomarás dos o tres cañas\* de vaca y hazlas trozos y perdígalas\* en agua y sal, que den dos hervores\*. Luego sácalas y tendrás doce yemas de huevos cocidos y pondrás las cañas\* y las yemas de los huevos y un cuarterón\* de azúcar molido y un poco de canela\* molido. Y juntos to-

dos estos materiales deshazlo todo con un cucharón\*, de manera que se haga una pasta. Y amasarás un poco de masa fina sin azúcar y tiende una hoja delgada de la masa. Y pondrás tres o cuatro cucharadillas de la pasta de las cañas\* y mojarás la hoja con un poquito de agua por la una parte con unas plumas y también entre la pasta porque pegue bien la masa. Luego volverás una punta de la hoja por encima de todos aquellos montoncitos de pasta y asentarla has muy bien con la mano por el borde y por entre medias dellas. Y luego con el sello de la cortadera\* irás dando alderredor y vendrán a quedar hechas empanadillas. Luego tomarás la cortadera\* y córtalas y pícalas con un alfiler. En cada una darás cinco o seis picadas\* y pondrás la manteca\* al fuego y fríanse con mucha cuenta, porque no se rompa ninguna, que, si se rompiese una, echaría a perder la manteca\*. Y desta manera podrás freír las demás. A estas empanadillas les podrás echar un poco de almíbar\* en lugar de miel.

#### 177. EMPANADILLAS DE CUAJADA

Para el relleno: *cuajada* (de 1 azumbre - 2 l de leche) o *almidón con leche de almendras*, huevos (4), *azúcar* (1 cuarterón - 117 g), *manteca de vaca*. *Hoja de masa fina*.

Unas empanadillas podrás hacer de cuajada\*, exprimiéndola\* bien y sobándola\* bien. Luego métela dos huevos y otras dos yemas a la cuajada\* que saliere de una azumbre\* de leche y échale un cuarterón\* de azúcar y un poco de manteca\* de vacas. Y si estuviere muy rala\* échale un poquito de harina. Harás un poco de masa fina, que tenga un poco de azúcar; luego tiende una hoja larga y delgada. Luego pondrás un montoncillo del batido\* en la una punta de la masa, que sea un poquito largo y ha de estar un poco desviado del borde de la hoja. Luego le darás tres cortecitos con la cortadera\*, que sean cortos, y mojarás la masa con unas plumas y dóblala por encima del batido\*, de manera que parezca empanadilla, y los cortecillos vengan a caer en medio del batido\*, de manera que se vea el batido\* por en medio dellos. Luego redondéala con la cortadera\* dos dedos\* desviado del batido\*. Y asíéntala con el sello y levanta aquel borde y harás un doblez en la una punta y otro en medio y otro en la otra punta y otro en medio y otro en la otra punta y entre doblez y doblez que junte la masa a la empanadilla, como cuando haces empanada inglesa con picos.

Estas son buenas para meriendas\*, aunque se sirvan frías, porque han de llevar poca manteca\* y poca de azúcar. Al cocer la has de untar con

un poco de manteca\* derretida y no les has de echar azúcar por encima, ni las has de dorar, sino así, blancas. El batido\* subirá y abrirá. Los golpes que tiene encima parecen muy bien. Si no tuvieres leche para hacer estas empanadillas podrás hacer un poco de almidón\* con leche de almendras (§382) bien incorporado. Luego le podrás echar los huevos y un poco de manteca\*, porque el azúcar ha de ir deshecho en el almidón\* cuando se cociere. Y con este batido\* podrás hacer empanadillas, como las de la cuajada\*.

#### 178. OTRAS EMPANADILLAS

Para el papín: *azúcar (6 onzas - 172,5 g), yemas de huevo (6), manteca fresca de vaca, sal, leche de cabra (media azumbre - 1 l), harina (3 onzas - 77,25 g). Hoja de masa dulce.*

Si quisieres hacer unas empanadillas muy chiquitas harás un poco de papín\* (§478) con harto de azúcar y yemas de huevos y un poco de manteca\* de vaca frescas y su sazón de sal y leche de cabras. Y déjalo enfriar. Y harás un poco de masa dulce (§163) por la cuenta<sup>246</sup> de las empanadillas de torreznos y pies de puerco, que está escrita atrás (§120), y no sean mayores que un real de a ocho. Para hacer este batido\* echarás seis onzas\* de azúcar y media azumbre\* de leche y seis huevos y tres onzas\* de harina.



*Real de a ocho, moneda acuñada en la ceca de Segovia en 1614 (Museo do Dinheiro de Lisboa) (By Hispalois-Own work, CC BY-SA 4.0), con un diámetro aproximado de 39 mm*

<sup>246</sup> *por la cuenta*: lo mismo que *a cuenta*, lo mismo que con relación a otro (*Aut.*).

## 179. FRUTA\* DE FILLOS\*

*Yemas de huevo (12), harina, leche, sal, manteca. Para servir: almíbar, canela.*

Batirás\* doce yemas de huevos. Luego echa allí un poco de harina, cuanto quede un poco encorporado\*, y bátelo\* muy bien, que se mezcle bien la harina con las yemas de huevo. Luego échale un poquito de leche y sazona\* de sal. Y pon la sartén\* al fuego con mucha manteca\*. Y cuando esté bien caliente echarás un poquito del batido\* para probar. Y si el batido\* se cuajare\*<sup>1</sup> como buñuelo echarás algunas yemas más y un poquito de leche. Y cuando ello se hiciere como una esponjita\*, que esté un poquito cuajado\*<sup>1</sup> en medio y a la redonda esté como una esponja\*, entonces está bueno. Y harás destas frutillas dos o tres en cada sartenada\* y han de salir morenas. Y hanse de pasar por almíbar\* y echarles su canela\* por encima. Y aunque no es muy galana es de muy buen gusto. Lo que tiene es que gasta mucha manteca\*. Y si cuando probares el batido\* en la sartén\* se desparramare\* todo por la manteca\*, con echar un poquito de más harina despolvoreada\* y batirlo\* muy bien se emendará\* y hará la esponjita\* que tengo dicho.

## 180. FRUTA\* DE CHICHARRONES

*Huevos (10), harina, sal (medio panecillo), manteca fresca.*

Para hacer una fruta\* que se llama chicharrones\* has de batir\* diez huevos con claras y todos muy bien batidos\*. Luego tomarás un poco de harina y véselo despolvoreando\* por encima de los huevos. Y bátelos\* mucho hasta que se deshagan todos los burujoncillos\*. Y ha de quedar un batido\* un poco más incorporado\* que el batido\* de la fruta\* de borrajas\*. Y luego echarle medio panecillo de sal\*, porque esta fruta\* ha de salir un poco salada, porque no ha de llevar dulce. Luego pondrás la sartén\* con fuego con un poquito de manteca\* fresca y cuando esté caliente echarás la mitad del batido\* dentro, trayéndolo por toda la sartén\*, de manera que se haga como una tortilla. Y no la dejes tostar\* sino, en estando cuajado\*<sup>1</sup> por la una parte, volverla por la otra y cuájese. Y luego échala sobre un tablero\* y harás la otra del batido\* que queda. Y luego cortarás estas tortillas en pedacitos, unos cuadradillos, otros más larguitos, otro como eses, otros de las hechuras que te pareciere. Luego tomarás la manteca\* de vacas, la más fresca que tuvieres, y cocerla has.

Y freirás estos chicharrones\*, que así se llaman, poco a poco, dándoles vuelta con la misma sartén\*, de manera que cuando tomaren color estén bien calados y parezcan bizcochados. Estos se sirven sin dulce, porque tienen el gusto de chicharrones\* de puerco y no son buenos sino con manteca\* de vacas fresca.

#### 181. FRUTA DE PRESTIÑOS

*Huevos (12), canela molida, sal, harina, manteca, miel espumada.*

Batirás\* doce huevos en un cazo\* con claras y échale canela\* molida hasta que estén los huevos pardos y échale un poco de sal; luego ve echando harina e irás revolviendo\*<sup>1</sup> con un cucharón\* de manjar blanco\* y hazle embeber\* toda la harina que pudieres, de manera que quede una masa encerada\*. Y sácala al tablero\* y sóbala\* un poco. Luego ve haciendo rollitos delgados, como cera hilada\*. Luego tomarás uno destos rollitos y ve torciendo con los dedos, cogiendo la puntilla, y torciéndole saldrá un prestiño\* de la hechura de un piñón, de manera que no venga a tener más bulto que un piñón con cáscara. Y si te pareciere que es cosa muy prolija, ve cortando el rollito de la masa con un cuchillo\*, al sesgo, unos bocaditos del tamaño del piñón y despacharás más presto, más no saldrán tan bien hechos. Y veles echando harina, porque no se peguen unos con otros. Y cuando tuvieres muchos hechos pon la sartén\* al fuego con mucha manteca\* o buen aceite y velos friendo con mucha cuenta, porque se cansa\* la manteca\* muy presto. Y de que estén bien fritos tendrás miel espumada y muy subida de punto. Y para ver si está la miel en punto echa unas gotas en un poco de agua y si se hiciere correa\* no está hartó; y si en sacándolas del agua se quebrare\* como vidrio está buena la miel. Echa los prestiños\* dentro en ella y dales una vuelta y tendrás un tablero\* de masa mojado con agua fría y trastornarás\* los prestiños\* encima con su miel. Y tendrás un poco de agua en que mojar las manos e irás apartando montoncillos y acomodándolos a modo de piñas o de la manera que te pareciere. Y entretanto que no se enfriaren ellos se irán desmoronando, más yéndose enfriando lo harás quedar como quisieres, mojando siempre las manos en el agua. Luego armarás\* tu plato\*<sup>2</sup> destas piñas. Si los quisieren enviar fuera los podrás echar en unas ollas\* que estén mojadas con agua, así como salen los prestiños\* del cazo\* y pegarse han unos con otros y no en la olla\*.

## 182. FRUTA\* DE PIÑAS

*Harina (media libra - 235 g), vino blanco, agua, huevos (8), sal, manteca. Para servir: miel, azúcar, grajea.*

Tomarás cosa de media libra\* de harina, antes menos que más y desatarla\* has con un poco de vino blanco y agua y échale ocho huevos. Y ha de quedar el batido bien batido\* y un poco grueso, como el de los chicharrones\*. Y échale un poco de sal. Y untarás\* una tortera\* y echa el batido\* dentro y cúbrelo con su cobertera\*. Y ponla con lumbre abajo y arriba. Y en estando cuajada\*<sup>1</sup> saca la torta\* sobre un tablero\* y córtala en pedazos cuadrados, como torrijas, y dale unos cortecitos, cruzando unos por otros, y quedarán unos cuadradillos como garbanzos. Y fríelos echando los cortes para bajo en la manteca\* y fríanse poco a poco y esponjarán\* y parecerán a modo de piñas. Sírvelos con miel y azúcar raspado por encima. Si quisieres servir la torta\* entera dale los cortecitos y fríela en un cazo\* con mucha manteca\*, los cortes hacia abajo, y cárgala en medio con una cuchara para que se amolde\* con el cazo. Y de una sola podrás hacer un plato\*<sup>2</sup> y parecerá un morrión\*. Échale miel y algún poco de grajea\* por encima.

## 183. UN PLATILLO DE JADEO DE MANOS DE TERNERA

*Manos de ternera cocidas y rebozadas. Para la salsa o caldo jadeo: yemas de huevos (6), vino blanco (medio cuartillo - 0,25 l), vinagre, pimienta, nuez moscada, jengibre, canela, azúcar (1 cuarterón - 117 g), manteca fresca de vaca (media libra - 235 g), caldo (2 cucharadas), sal. Para servir: rebanadillas de pan o torrijas.*

Tomarás las manos de ternera cocidas y rebozarlas\* has con huevos y freírlas has. Y luego tendrás hecha una salsa que se llama jadeo\*. Para un plato\*<sup>2</sup> desta salsa tomarás seis yemas de huevos crudos y batirlos has en un cacillo\* y echarle has medio cuartillo\* de vino blanco y un poco de vinagre y echarás pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y canela\* y un cuarterón\* de azúcar y media libra\* de manteca\* fresca de vacas y un par de cucharadas de caldo y sazonarlo\* has de sal y ponlo al fuego y tráelo a una mano\* como almendrada\*. Y cuando esta salsa comenzare a cocer, estará como ha de estar. Luego meterás dentro las manos de ternera o cabezuelas\* de cabrito rebozadas\* y ponlo con un poquito de rescoldo\*, cuanto no de hervor\* recio, porque no se corte. Sírvelo con rebanadillas debajo o con torrijas.



Este plato\*<sup>2</sup> se puede hacer de pollos, pichones o aves y no han de ser rebozadas\*, sino cocido blanco. Y se puede hacer de manecillas de cabrito o de carne rebozada. Este caldo de jadeo\* es bueno para tomar a las mañanas sin carne cuando hace frío.

#### 184. PLATILLO DE CABEZUELAS DE CABRITO Y DE LAS TRIPILLAS

*Cabezuelas de cabrito, manecillas de cabrito, tripillas de cabrito, tocino, cebolla, verdura, especias, yemas de huevos (3 o 4), vinagre. Para servir: rebanadillas de pan, zumo de limón.*

Para este platillo\* has de pelar\* las cabezuelas\* en agua caliente y las manecillas; y de las tripillas harás una frasia\*, como está dicho en la de la ternera (§158) que, aunque esta es chiquita, es una misma cosa. Luego cocerás todo esto en una olla\* con un poco de tocino y una cebolla. Y cuando esté cocido picarás\* el tocino y la cebolla con un poco de verdura y sazonarás\* con todas especias. Y después cuajarlo\*<sup>2</sup> has con tres o cuatro yemas de huevos y un poco de vinagre. Y apartarás primero un poco de la flor\*. Y sírvelo sobre rebanadillas de pan y échale la flor\* por encima y un poco de zumo de limón. En este platillo\* no has de echar las asadurillas\* de cabrito.

#### 185. OTRO PLATILLO DE CABEZUELAS DE CABRITO

*Cabezuelas, asadurillas, livianos, hígado, tocino, cebolla, especias, caldo, verdura, agraz en grano o vinagre, mostaza (opcional).*

Con las cabezuelas\* y asadurillas\* de cabrito podrás hacer un platillo\* cociéndolo todo, salvo el hígado. Y después de cocidas las cabezuelas\* asentarlas has en un cacillo\* en medias y cortarás los livianos\* y el hígado en rebanadillas delgadas y freirás tocino en dados. Y luego echarle has cebolla cortada muy menuda y fríelo un poco y luego echa allí las asadurillas\* y ahóguense\* y échalo todo sobre las cabezuelas\* y sazona\* con todas especias y échale caldo hasta que se bañe\* y cueza. Y échales un poco de verdura picada\* y un poco de agraz\* en grano, si fuere tiempo, y si no, un poco de vinagre. Y si lo quisieres cuajar\*<sup>2</sup>, bien podrás, más no es mucho menester; antes, si le quisieres echar un poquito de mostaza\* cuando se quiera servir, podrás, porque es como fricasea\* y en ellas dice bien la mostaza\*.

Desta manera puede hacer la friscasea de las cabezuelas\*, quitándoles los huesos y mezclando la carne con las asadurillas\* y sazónándola\* en la sartén\*.

#### 186. FRICASEAS\* DE COSAS FIAMBRES

*Fiambre de cabezuelas de cabrito, callos de vaca o panzas de carnero, tocino, cebolla, pollos o pichones o aves cortadas, vinagre, caldo, verdura, especias, sal, mostaza (opcional).* Para servir: *rebanadillas de pan*.

Las fricaseas\* se hacen de muchas cosas, de algunas aves fiambres\* o pollos o pichones que estén cocidos o asados; y esto ha de ser en sartén\* cuando lo quisieres servir, porque no es bueno estar hecho antes. Freirás tocino en dados, que esté bien frito; luego échale cebolla picada\* y los pollos o pichones o aves cortadas en pedacitos y fríelo todo junto en la sartén\*. Y luego échale vinagre aguado con caldo y un poco de verdura picada\*. Sazona\* con todas especias y sal y déjalo cocer dos hervores\*. Y échalo en el plato\*<sup>1</sup> sobre rebanadillas de pan. Y si quisieres echar un poco de mostaza\* podrás, porque dice muy bien, particularmente si la fricasea\* es de cabezuelas\* de cabrito o de callos de vaca o de panzas de carnero. Estas fricaseas\* son muy buenas cuando se camina con algún señor, que hay poco espacio para aderezar\* de comer, que con llevar algunas aves fiambres\*, entre tanto que se le asa otra cosa, se hace la fricasea\*, pues que en un mesón no ha de faltar una sartén\*.

#### 187. CABEZUELAS DE CABRITO RELLENAS

*Cabezuelas de cabrito.* Para el relleno: *tocino, sesos, carne picados, livianos de cabrito, huevos crudos (8 o 9), especias, agrio, sal, manteca, verdura picada.* Para servir: *sopa dulce o sopa de queso.*

Echarás a cocer las cabezuelas\* partidas por medio. Luego freirás un poco de tocino en rebanadillas y echarás allí los sesos y un poco de carne picada\* o los livianos\* de cabrito picados después de cocidos. Luego echarle has media docena de huevos crudos y revolverlo\*<sup>1</sup> has todo en la sartén\* hasta que esté bien seco. Luego sazona\* de todas especias y échale otros dos o tres huevos crudos y un poco de agrio\* y un poco de sal. Y rellena las medias cabezuelas\* y asiéntalas en una tortera\* untada\* con manteca\* y ponla al fuego con lumbré abajo y arriba. También se

ha de echar en este relleno un poquito de verdura picada\*. Y si alguna vez las quisieres hacer agridulces, podrás. Y si llevaren dulce sírvelas sobre una sopa dulce y si no sobre una sopa de queso.

#### 188. OTRO PLATILLO DE CABEZUELAS DE CABRITO

*Cabezuelas de cabrito, perejil, yerbabuena, mejorana, tocino, especias, agua, sal, garbanzos, livianos, agraz (opcional). Para servir: sopa blanca.*

Henderás\* las cabezuelas\* por medio y lávense muy bien. Luego tendrás un poco de perejil y yerbabuena\* y unas hojas de mejorana\*. Luego pondrás desta verdura encima de media cabezuela\* mezcladas con unas rebanadillas de tocino muy delgadas y un poco de toda especia. Luego ponle otra cabezuela\* encima y átalas muy bien con un hilo. Y desta manera puedes hacer las demás. Y échalas a cocer con agua y sal y un poco de tocino y unos garbanzos y los livianos\* de las asadurillas\* enteros y sazona\* con un poco de especias. Y de que estén cocidas sácalas y desátalas los hilos y sírvelos sobre una sopa blanca, abiertas las cabezuelas\* y la verdura hacia arriba, y echa allí los livianos\* enteros y unos pocos de garbanzos a modo de olla\*. Este es muy buen platillo\* y no ha de llevar agrio\* ninguno, salvo algún poco de agraz\* en grano en el tiempo. Y si fuere posible, las cabezuelas\* no han de ser desolladas\* sino peladas\*.

#### 189. OTRO PLATO DE CABEZUELAS Y ASADURAS\* DE CABRITO

##### 189.1. Primera forma: cocidas

*Cabezuelas de cabrito cocidas, manteca, pan rallado, azúcar, canela, yemas de huevo. Para servir: sopa de leche. Para la sopa de leche: torrijas de pan blanco, huevos, leche (1 cuartillo - 0,5 l), azúcar molido (6 onzas - 172,5 g), manteca fresca, huevos estrellados (opcional), queso fresco o requesones (opcional).*

Cocerás las cabezuelas\* de cabrito partidas por medio y después de cocidas pásalas por un poco de manteca\* y luego échales mucho pan rallado, y azúcar y canela\*, todo revuelto. Y asiéntalas en una tortera\* untada\* con manteca\* y ponlas al fuego con lumbre abajo y arriba. Y cuando estén medio tostadas\* tendrás unas yemas de huevos batidas\* y echarás con un manojo de plumas destas yemas por encima las cabezue-

las\* y luego échale más pan rallado y azúcar y canela\* y unas gotas de manteca\* caliente y déjalas acabar de tostar\*. Y luego sírvelas sobre una sopa de leche.

Esta harás desta manera: harás unas torrijas de pan blanco, luego batirás\* cuatro huevos con un cuartillo\* de leche y untarás\* un plato\*<sup>1</sup> con manteca\* de vacas y irás mojando las torrijas en la leche y los huevos y asentándolas en el plato. Y tendrás seis onzas\* de azúcar molido e irás se lo echando por encima y unos bocadillos\* de manteca\* fresca. Y así acabarás de hacer la sopa y echarle has toda la leche y los huevos y manteca\* fresca por encima. Y ponla a cocer en un horno a fuego manso y luego sirve las cabezuelas\* encima.

Es buen plato\*<sup>2</sup> para sábado. Advierte que esta sopa es muy buena para días de viernes con huevos estrellados\* encima. Y con el recado desta sopa y unas rebanadas de queso fresco o unos requesones\* se puede hacer una cazuela\*<sup>2</sup> y poner en el postrer lecho unos huevos estrellados. Paréscese mucho a la cazuela\*<sup>2</sup> de las natas\* (§89).

### 189.2. Segunda forma: asadas

*Cabezuelas asadas de cabrito, sal, pimienta, lonja de tocino, asadurilla de cabrito, redaño. Para servir: sopa de leche.*

Y si quisieres servir las cabezuelas\* de cabrito asadas sobre la sopa, partirás las cabezuelas\* por medio y después de lavadas les echaras un poco de sal en los sesos y un poco de pimienta\*. Luego le pondrás una lonjilla de tocino delgada encima y átalas muy bien con un hilo y espé-talas en el asador\* y envuelve la asadurilla del cabrito con un poco de redaño\* y su sal. Y ponlas a asar y sírvelas sobre la sopa de leche (§189.1).

### 190. UNOS PICATOSTES DE UBRE DE TERNERA

*Ubre de ternera, agua, sal, pan rallado, azúcar (4 o 6 onzas, 115 g o 172,5 g), yemas de huevos, rebanadas de pan blanco, manteca, manjar blanco.*

Cocerás la ubre con agua y sal y desvenarla\* has muy bien. Y májala en el almirez\* y échale allí dos tantos de pan rallado como es la ubre. Y échale cosa de cuatro o seis onzas\* de azúcar y yemas de huevos hasta que esté un poco blando. Y si lo estuviere mucho échale más pan rallado. Y asienta\* este batido\* sobre unas rebanadas de pan blanco y ponlas en una tortera\* untada\* con manteca\*, apartadas unas de otras, y échale

un poco de azúcar por encima y ponlas al fuego a poca lumbre abajo y mucha encima. En estos picatostes\* dice muy bien un poco de manjar blanco\* mezclado con la ubre. Y advierte que deste batido\* se puede hacer una muy buena torta\*, echándole más huevos y más azúcar.

#### 191. OTROS PICATOSTES DE RIÑONES DE TERNERA

*Riñones de ternera asados y picados, especias, azúcar, pan rallado, huevos, verdura picada (opcional).* Para servir: *rebanadas de pan.*

Asarás los riñones de ternera y pícalos así calientes, y sazona\* con especias y échales un poco de azúcar y pan rallado y huevos. Y si les quisieres echar un poco de verdura picada\*, podrás. Y asiéntalos sobre sus rebanadas de pan y cuézanse como los de atrás en su tortera\*. Estos son mejores para adornar\* platos\*<sup>2</sup> que para servir solos.

#### 192. MORCILLAS BLANCAS DE CÁMARA

Para el relleno: *riñonada de ternera (o vaca) picada, pan rallado, tocino gordo, cebolla picada, azúcar, especias, canela, huevos, leche, sal. Tripas de ternera.* Para servir: *sopa de natas o sopa contrahecha con leche y queso fresco.*

Tomarás riñonada\* de ternera, y si no la hubiere sea de vaca, y desvéñala\* de las venas y pellejitos que tiene y pícala con cuchillo\* chico, muy menuda, y échala otra tanta cantidad de pan rallado como hay de grasa y pica\* un poco de tocino gordo muy menudo y freirás allí un poco de cebolla picada\* muy menuda y échala con la grasa y échale azúcar molido, de manera que esté bien dulce y sazona\* con todas especias y canela\* y échale huevos hasta que esté como batido\* de buñuelos de pan rallado. Luego echarás un poco de leche hasta que esté bien blando y sazona\* de sal. Y luego hinche las tripas grandes de la ternera y pon un cazo\* al fuego con agua y sal. Y de que esté cociendo echa dentro las morcillas y iráslas picando con un alfiler o aguja muchas veces, porque no se revienten. Y cuando estén cocidas sácalas y tuéstalas en las parrillas\* y sírvelas sobre sopa de natas\* (§87) o sopa contrahecha<sup>247</sup> con leche y queso fresco.

<sup>247</sup> *contrahecha*: de *contrahacer*, hacer una cosa tan semejante a otra que dificultosamente se puede distinguir la verdadera de la falsa (RAE U, 1783).

Estas morcillas harás también con los livianos\* de la ternera cocidos y muy picados y mezclarlos has con la grasa y el pan rallado, aunque el pan no ha de ser tanto para estas morcillas como para las blancas, y sazonzarse\* han como las otras; y saldrán entre blancas y pardas y son muy buenas.

#### 193. MORCILLAS DE PUERCO DULCES

*Sangre de puerco, agua, pan rallado, azúcar, enjundia de puerco, especias, canela, anís.*

Tomarás la sangre del puerco colada\* y no se menee\* cuando se cogiere, porque se cuaje\*<sup>1</sup> luego. Déjala cuajar\*<sup>1</sup> bien y tendrás un cazo\* de agua cociendo y echarás allí la sangre y dejarla cocer hasta que esté dura. Luego sácala y ponla en un paño o estameña\* y ponla sobre un tablero\* y cárgala como queso y déjala estar así hasta que se enfríe y se escurra\* del agua. Luego rállala\* y échale un poco de pan rallado y azúcar, que esté bien dulce. Luego tomarás enjundia\* de puerco y desvenarla\* has muy bien y májala en el almirez\* y mezclarás la que te pareciere con la sangre y deshazlo todo muy bien hasta que esté bien mezclada con la sangre. Y sazona\* con todas especias y canela\* y un poquito de anís\*. Y harás tus morcillas muy chiquitas y perdígalas. Estas no son para guardar mucho.

#### 194. SALCHICHONES\* DE CARNE DE PUERCO

*Para el relleno: carne picada de pernil de puerco, especias, sal, zumo de limón, vino. Tripas.*

Tomarás carne de pernil\* de puerco fresco y picarla\* has con otra tanta carne gorda del mismo puerco. Y luego le echarás la tercia parte de pernil\* añejo bien picada\* y mézclalo todo muy bien. Y sazona\* con todas especias y sal y échale zumo de limón y un poquito de vino. Y henchirás\* las tripas, que sean un poco gordas, y harás tus salchichones\* pequeños. Y haslos de perdigar\* en agua y sal. Y luego los freirás o asarás en las parrillas\*. No son para guardar mucho, mas son buenos para frescos.

## 195. LONGANIZAS

*Carne de solomos de puerco.* Para el adobo: *agua, sal, vinagre, pimienta, clavo, jengibre, cominos, ajo (opcional). Tripas.*

Unas longanizas pondré aquí porque las suele comer bien su majestad. Tomarás carne de los solomos\* de puerco, que no tenga mucho gordo, y cortarla has en rebanadillas menudas; y echarla has en adobo\* en agua y sal y un poco de vinagre. Y sazonarás\* con todas especias salvo nuez\*<sup>2</sup>, que no la ha de llevar sino pimienta\*, clavo\* y jengibre\* y echarle has unos pocos de cominos\*, de manera que sepa bien a ellos, y esté en adobo\* venticuatro horas. Luego henchirás\* las longanizas y ponlas a enjugar. Estas no llevan ajos, ni orégano\*. Y si se quisieres echar algún poco de ajo, han de ser asados y pocos.

## 196. CHORIZOS DE PUERCO

*Carne de puerco.* Para el adobo: *vino, vinagre, especias, sal. Tripas.*

Tomarás carne de puerco, que sea más magra que gorda y echarla has en adobo\* de solo vino y un poco de vinagre. Y la carne ha de ser cortada en rebanadas. El adobo\* ha de ser corto, no más de cuanto se cubra. Sazónalo de especias y sal. Esté en ello venticuatro horas. Y luego hinche los chorizos, las tripas que sean un poco gordas, y pásalos por agua cociendo. Estos se guardan todo el año y se comen cocidos. Y la vinagre ha de ser tan poca cosa que no se sienta después al comer.

## 197. UN SOLOMO DE VACA RELLENO

*Solomos (2).* Para el relleno: *carne, tocino, especias, anís, sal, vinagre, huevos. Lonjas de tocino.* Para servir: *carne picada en torrijuelas rebosadas, sopas, caldo, zumo de limón, ruedas de limón.*

Para un plato\*<sup>2</sup> es menester dos solomos\*. Abrirás estos solomos\* por medio a lo largo, de manera que no llegue la abertura a la otra parte. Luego le darás otras dos cuchilladas a lo largo, una en cada parte, de manera que venga a estar el solomo\* casi tan ancho como largo. Luego picarás\* carne y tocino y sazonarla\* has como para salchichas (§494), echándola de todas especias y anís\*. Y sazonada\* esta carne de especias y sal y un poquito de vinagre, meterle has unos huevos. Y rellenarás los

solomos\* y coserlos has con un hilo y una aguja o mechadera\* y harás dellos una rosca. Y ponla en una tortera\* grande a cocer con lonjas\* de tocino debajo y otras encima. Y mete la tortera\* en un horno con lumbré abajo y arriba. Y de la carne sazónada\* que te sobrare del relleno harás unas torrijuelas rebozándolas\* con huevos. Y fríelas en manteca\* de puerco. Y con estas torrijas y el caldo que saliere del roscón harás la sopa y asentarás el roscón sobre ella. Y echarle has zumo de limón por encima. Y después que hayas quitado todos los hilos pondrás ruedas de limón por encima.

## POTAJERÍAS\* DE LEGUMBRES

Quiero poner aquí algunas potajerías\* de legumbres. Y esto hago (como tengo dicho) para los mancebos\* y mujeres que sirven a algunos señores y no saben estas cosas, aunque parecen muy fáciles<sup>248</sup>.

### 198. MANJAR BLANCO

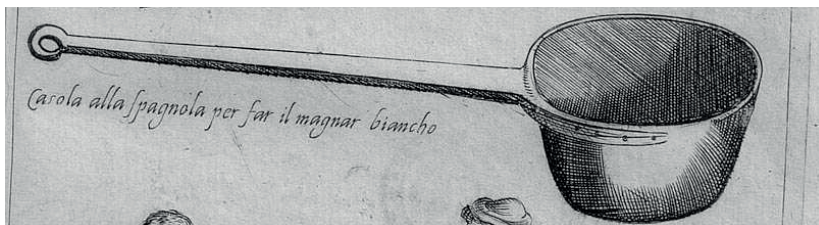
*Pechuga de gallina cocida, leche (medio cuartillo - 0,25 l), harina de arroz (1 libra - 470 g), leche (cinco cuartillos - 2,5 l), azúcar (1 libra - 470 g o 5 cuarterones - 586,5 g), sal.*

El manjar blanco\* para una pechuga sacarla has de la gallina acabada de cocer. Luego deshílala muy menuda y échala en un cazo\* y échale medio cuartillo\* de leche y bátela\* con el cucharón\* de manera que no se corte. Luego échale una libra\* de harina de arroz y échale otro poquito de leche y bátelo\* muy bien. Luego vele echándole leche y trayéndolo a una mano\* hasta que tenga cinco cuartillos\*. Y échala una libra\* de azúcar; y si le echares cinco cuarterones será mejor. Échale un poco de sal blanca, cantidad de un panecillo de los de Madrid. Y pon el cazo\* sobre unas trébedes\* con buena lumbré de tizos\* de carbón y tráelo a una mano\* con mucho cuidado, porque no se queme ni se ahúme. Y cuando comenzare a cuajar\*<sup>1</sup> bátelo\* muy bien. Tardará en cocerse tres cuartos de hora, poco más o menos. Para ver si está cocido toma un poco en la punta de un cuchillo\* y déjalo enfriar un poco y llégalo a la mano; si no se pegare, estará cocido.

<sup>248</sup> En el original este texto se incluye dentro de la receta del manjar blanco



Advierte que, si haces muchas pechugas juntas, como si fuesen seis, no pueden llevar tanta leche, que a seis pechugas bastarían siete azumbres\* de leche. Y si no fuesen muy buenas las pechugas aun sería mucha leche, porque trabajan más las pechugas y se deshacen más y no pueden llevar tanta leche porque saldría el manjar\* blando. Otro manjar blanco\* se hace con más leche y más azúcar, mas yo me atengo a este.



Cazo para el manjar blanco, en Bartolomeo Scappi, *Del arte del cucinare*, s. l., s. n., 1643 (Biblioteca Nacional de España)

## 199. BUÑUELOS DE MANJAR BLANCO (BUÑUELOS DESPACHURRADOS)

*Manjar blanco, harina, yemas de huevo, manteca, almíbar, canela.*

Deste manjar\* aprovecharás lo que sobrare para regalar a tu señor. Harás unos buñuelos echando un poco de manjar blanco\* en el almi-rez\* y majarlo\* has muy bien. Y luego le echarás un poquito de harina y yemas de huevos hasta que esté blando. Luego pondrás una sartén\* al fuego con un poco de manteca\*. Y cuando esté caliente ve echando buñuelos con una cucharita y velo friendo. Y cuando estén casi fritos velos apretando con la paleta\* de manera que queden todos despachurrados\* y pásalos por un poco de almíbar\* y échales por encima un poco de canela\*. Estos se llaman buñuelos despachurrados\*. Y advierte que se han de freír con muy poca manteca\*.

## 200. OTROS BUÑUELOS DE MANJAR BLANCO

### 200.1. Primera forma

*Manjar blanco (3 o 4 pellas), harina, manteca de vaca. Para servir: hojuelas, azúcar.*

Tomarás tres o cuatro pellas\* de manjar blanco\* y harás unos rollitos del tamaño o gordor del dedo chico de la mano e iráslos cortando en

trocitos un poco mayores que avellanas. Y échales harina por encima y ve haciendo dellos unos bodoquillos\* y échales harina porque no se pegen. Y pon a calentar la manteca\*, que esté bien caliente, en la sartén\* y échalos dentro y ponlas al fuego a buena lumbré y meneando\* siempre la sartén\* a una mano\*. Y en tomando color sácalos luego con la espumadera\*; y no te descuides, porque se quemarán o despachurrarán\*. Escúrrelos bien de la manteca\* y sírvelos sobre unas hojuelas\* y ráspales un poco de azúcar por encima.

#### 200.2. Segunda forma: tostadas

*Manjar blanco (3 o 4 pellas), harina, rebanadas de pan, manteca de vaca, azúcar.*

Deste manjar blanco\* podrás hacer unas pellas\* tostadas\*, poniendo cada pella\* sobre una rebanada de pan. Y luego asentarlas en una tortera\* untada\* con manteca\* y échale por encima un poco de azúcar raspado sin otra cosa ninguna. Y ponla con un poco de lumbré abajo y arriba. Y en estando doradas sácalas y sírvelas, que son mucho mejores que tostadas\* en sartén\* ni en parrillas\*.

#### 201. PICATOSTES DE MANJAR BLANCO

*Manjar blanco, yemas de huevo, rebanadas de pan, manteca de vaca, azúcar.*

Echarás las pellas\* de manjar blanco\* en el almirez\* y échales yemas de huevos, majándolas\* hasta que esté un poco blando. Luego ve poniendo sobre unas rebanadas de pan deste manjar blanco\*, que tengan más manjar blanco\* que pan. Ponlas en una tortera\* untada\* con manteca\* y ráspales un poco de azúcar por encima y ponle lumbré moderada abajo y arriba. Y de que estén dorados sácalos. Estos son buenos para componer platos\*<sup>2</sup> de pollos rellenos o pichones y también se suelen servir solos.

#### 202. FRUTILLAS DE MANJAR BLANCO

*Manjar blanco, masa fina sin azúcar, almíbar.*

Deste manjar blanco\* puedes hacer frutillas\* haciendo una masa fina sin azúcar. Y luego hacer unos rollitos de manjar blanco\* del gordor del dedo chico y tender\* la masa muy delgada y hacer unas frutillas como

medias herraduras y unas empanadillas muy chiquitas y otras como candilejas. Y puedes hacer unos pastelillos de hojaldrados\* de dos hojas y fritos y pasados por almíbar\*. El manjar blanco\* destos pasteles no ha de llevar huevos.

## 203. CAZOLILLAS DE MANJAR BLANCO

### 203.1. Primera forma

*Manjar blanco, yemas de huevo, natas, cañas.*

Del manjar blanco\* podrás hacer unas cazolillas\* echándole yemas de huevos y natas\* y cañas\*; y las cazolillas\* han de ser muy pequeñas. Hanse de cocer en el horno y parecerán tigeladas\* de Portugal, aunque son mejores.

### 203.2. Segunda forma: pastelillos

*Masa llana, manjar blanco, huevos mejidos, cañas de vaca, conservas.* Para días sin carne (sin cañas): *vasitos de mazapán.* Para servir: *tallarines fritos.*

Deste manjar blanco\* podrás hacer unos pastelillos de masa llana, metiéndoles dentro manjar blanco\* y huevos mejidos\* (§316) y algunas cañas\* de vaca y conservas\*. Y si no fuere día de carne se harán sin las cañas\*. Para estos podrás hacer los vasos de pasta de mazapán\*, perdigándolos primero; porque no se caigan, cuécelos en el horno. Y sírvelo con unos tallarines\* fritos a la redonda.

## 204. TORTA DE MANJAR BLANCO

*Manjar blanco, yemas de huevo, hojas de masa, manteca, azúcar, natas (4 escudillas) o pasta de mazapán (media libra - 235 g), caña de vaca.*

Tomarás cinco o seis pellas\* de manjar blanco\* y echarle has yemas de huevos hasta que esté un poco blando. Luego harás tu torta\* con dos hojas, una abajo y otra arriba, y rocíala con manteca\* y raspa el azúcar por encima. Advierte que esta torta\* para ser muy buena ha de llevar cuatro escudillas\* de natas\* mezcladas con manjar blanco\*; si no las

tuvieres toma media libra\* de pasta de mazapán\* y una caña\* de vaca en trozos, todo mezclado con manjar blanco\*, y mézclalo todo muy bien y será muy buena torta\*.

#### 205. CÓMO SE HA DE HACER EL ARROZ (ARROZ CON LECHE)

*Arroz, agua (tantas azumbres como libras de arroz), leche (tantas azumbres como libras de arroz), sal, azúcar (3 cuarterones - 352 g por cada libra de arroz).*

Tomarás el arroz y aventarlo\* has de las pajas y las hojitas. Luego lávalo con agua tibia hasta que salga el agua clara. Luego arrópallo en un colador\* cerca de la lumbré y enjugarse ha presto y esponjará\* algo. Luego ponlo en el tablero\* y móndalo. Y tendrás tantas azumbres\* de agua caliente como son libras\* de arroz. Y échalo dentro en el cazo\* y cueza dos hervores\* y apártalo y tápalo cerca de la lumbré y ello irá esponjando\* y embeberá\* toda el agua. Luego échale otras tantas azumbres\* de leche como hay libras\* de arroz y echa el azúcar, a media libra\* de azúcar para cada libra\* de arroz, y sazónalo de sal y ponlo al fuego de brasa y cueza poco a poco y menéalo muy pocas veces porque no se deshaga el grano. Y con esto saldrá granado y duro. Si el arroz fuere para mesa muy regalada podrás echar tres cuarterones de azúcar a cada libra\* de arroz. Y entiéndese que el arroz ha de ser bien granado, porque de otra manera nunca sale bueno.

#### 206. BUÑUELOS DE ARROZ

*Arroz, agua (tantas azumbres como libras de arroz), leche (tantas azumbres como libras de arroz), sal, azúcar (3 cuarterones - 352 g por cada libra de arroz), harina, huevos (2), manteca. Para servir: miel, azúcar, canela.*

Deste arroz podrás hacer buñuelos, apartando un plato\*<sup>1</sup> dello, y déjalo enfriar. Luego échale un puñado de harina y dos huevos con claras y revuélvelo con un cucharón\*, no más de cuanto se embeba\* la harina y los huevos, porque si lo revuelves mucho se echará a perder. Luego pondrás la manteca\* al fuego y echarás buñuelos con un cucharón\*, que sean un poco grandes, y fríelos bien, que salgan morenos. Y sírvelos con miel y azúcar y canela\* por encima. Son mejores de lo que parece. La harina échasela de una vez; y antes pequen de mucha harina que poca.

## 207. CAZUELA DE ARROZ

*Arroz, agua (tantas azumbres como libras de arroz), leche (tantas azumbres como libras de arroz), sal, azúcar (3 cuarterones - 352 g por cada libra de arroz), yemas de huevo (6), pan rallado o requesones, canela molida, manteca de vaca, azúcar.*

Deste arroz podrás apartar un plato<sup>\*1</sup> y echarle media docena de yemas de huevos y dos con claras y un poco de pan rallado y un poco de canela<sup>\*</sup> molida y revuélvelo todo. Y echa un poco de manteca<sup>\*</sup> de vacas en una cazuela<sup>\*1</sup> y echa el arroz dentro y ráspale un poco de azúcar por encima y cuécelo en un horno. Y de que esté bien cocida sírvelo en la misma cazuela<sup>\*1</sup>. En lugar del pan rallado podrás echar requesones<sup>\*</sup> si quisieres.

Deste mismo arroz de la cazuela<sup>\*2</sup> podrás hacer una torta<sup>\*</sup> y podrás hacer también unos picatostes<sup>\*</sup> sobre rebanadas de pan y ráscales azúcar por encima y cuécelos en una tortera<sup>\*</sup> con lumbré abajo y arriba.

## 208. ARROZ A LA PORTUGUESA

*Arroz (1 libra - 470 g), agua (tantas azumbres como libras de arroz), leche (tantas azumbres como libras de arroz), sal, azúcar (3 cuarterones - 352 g por cada libra de arroz), yemas de huevo (12), canela.*

Harás una libra<sup>\*</sup> de arroz con leche de la manera que está dicho arriba (§205). Y cuando lo quisieres servir batirás<sup>\*</sup> una docena de yemas de huevos muy batidos<sup>\*</sup> y pondrás el arroz sobre la lumbré e irás echando estas yemas de huevos y revolviendo<sup>\*1</sup> muy aprisa. Y en dando un hervor<sup>\*</sup>, sácalo y échalo en los platos<sup>\*1</sup> y echa el azúcar y canela<sup>\*</sup> por encima y sírvelo caliente.

## 209. ARROZ DE GRASA

*Arroz, caldo (azumbre y media por cada libra de arroz), cañas de vaca, azúcar (1 libra - 470 g por cada libra de arroz), leche de almendras, leche de cabras.*

El arroz de grasa se ha de limpiar como esta dicho en el de leche (§205). Échale a cada libra<sup>\*</sup> azumbre<sup>\*</sup> y media de caldo, o algo menos, y sus cañas<sup>\*</sup> de vaca y tres cuarterones de azúcar, porque el de la leche ha menester algo menos de azúcar por cuanto la leche es más dulce que el agua; y el de la leche de almendras (§382) ha de llevar también más azúcar.

Y si mezclas leche de almendras con la leche de cabras y le echas una libra\* de azúcar a una libra\* de arroz es el mejor arroz de todos y más gustoso. Deste arroz de grasa podrás hacer todas cosas que tengo dicho del arroz de leche y te saldrán mejores. El arroz de aceite y de manteca\* de vacas hase de hacer por el orden que está dicho en el de grasa y por eso no hay que tratar dello.

#### 210. CAZUELA DE ARROZ SIN DULCE

*Arroz, agua, sal, pimienta, aceite.*

Mondarás\* el arroz de parte de noche<sup>249</sup> y lávalo mucho en agua caliente y en la postrer<sup>250</sup> agua déjalo estar un poco. Y luego así caliente, escurrido\* el agua, échalo en unos manteles que estén doblados dos o tres veces y arrópalo muy bien y déjalo allí hasta la mañana o desde la mañana hasta las once del día y hallarlo has esponjado\* y tierno. Luego échalo en unas cazolillas\* con un poco de agua caliente, cuanto se bañe\*, sazónada\* de sal y pimienta\* y un poco de aceite que sea bueno. Y mételo en un horno con poca lumbre y embeberse\* ha el agua y quedará el arroz muy granado, que no se pegue un grano con otro y muy tierno y de buen gusto.

#### 211. PLATILLO DE ALCACHOFAS

*Alcachofas, manteca fresca (en día de carne y a falta de manteca, cebolla, tocino), pimienta, nuez moscada, jengibre, clavos, vino blanco, vinagre, agua caliente o caldo, perejil, yerbabuena, cilantro verde, cebollas, sal, azafrán. Para cuajar el caldo: yemas de huevo, agrio. Para servir: rebanadillas de pan.*

Las alcachofas se aderezan\* desta manera: limpiarlas de las hojas más viejas y de la cáscara del pezón\*. Y córtales las puntas hasta cerca del medio. Luego perdígalas en agua, que se les quite el amargor. Luego sácalas y exprímelas y mételas en una olla\* o asiéntalas en un perol\* o cazuela\*<sup>1</sup> con los pezones\* hacia abajo. Y si tuvieres manteca\* fresca échasela así cruda. Y sazón\* con pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y unos clavos\* enteros. Y échales un poco de vino blanco y un poco de vinagre y agua

<sup>249</sup> *de parte de noche*: expresión adverbial que viene a significar «al comienzo de la noche». Ver Gómez Ortín, 2011.

<sup>250</sup> *postrer*: lo mismo que postrero, lo que es último en orden (*Aut.*).

caliente o caldo hasta que se bañen\*. Y ponle dentro un manojo de perejil y yerbabuena\* y cilantro verde\* y unas cebollas enteras. Y sazona\* de sal y un poco de azafrán\*. Y con esto se pueden cocer. Y tuesta unas rebanadas de pan y sírvelas sobre ellas. Pon los pezones\* hacia arriba y echarás a mal\* las yerbas todas y las cebollas, que con la manteca\* se hará un caldo espeso\* para que parezca cuajado\*<sup>1</sup>. Si no tuvieres manteca\* fresca y fuere día de carne freirás cebolla con tocino y échase lo y verdura picada\* y la demás sazón que se echa a las de la manteca\*. Y cuajarlas\*<sup>2</sup> has con unas yemas de huevos y un poco de agrio\*.



*Bodegón de espárragos, alcachofas, limones y cerezas, atribuido a Blas de Ledesma (c1602)(Bowes Museum)*

## 212. ALCACHOFAS ASADAS

*Alcachofas, agua, sal, caldo o agua, manteca de vaca, pimienta, aceite, zumo de naranja.*

Perdigarás\* las alcachofas con agua y sal, cortándolas primero cerca de la mitad hacia las puntas y exprímelas del agua y échalas a cocer en caldo que tenga buena grasa o en agua y sal y harta manteca\* de vacas. Y ponlas en un hornillo, los pezones\* hacia abajo, sobre unos pedacillos de masa y échales dentro por las puntas un poco de sal, pimienta\* y aceite que sea bueno. Y dales lumbré que sea moderada abajo y arriba e iránse calando. Y cuando estén asadas sácalas y asiéntalas en el plato\*<sup>1</sup> y échales zumo de naranja por encima. Aunque parezcan que están secas por de dentro estarán muy tiernas y muy gustosas.

## 213. PLATILLO DE ALCACHOFAS

*Alcachofas, agua, sal, manteca fresca de vaca, vino blanco, zumo de limón, especias, verdura, azafrán, huevos (18 o 20), pan rallado, azúcar (media libra - 235 g). Para servir: rebanadillas de pan tostado, azúcar, canela.*

Las alcachofas, cuando están tiernas, todo lo tierno dellas es muy bueno para aderezar\* en platillos\*. Perdigarás\* las alcachofas con agua y sal, de manera que estén casi cocidas. Luego le quitarás todo lo tierno y lo ahogará\* con un poco de manteca\* de vacas fresca hecha pedacitos. Luego le echarás un poquito de vino blanco y el zumo de un limón y sazonarás\* con todas especias y un poquito de verdura picada\* y un poco de azafrán\* y echarle has un par de cucharadas de agua y un poco de sal. Luego batirás\* dieciocho o veinte huevos y echarlos has dentro en el cacillo\* sobre las alcachofas y échale un poco de pan rallado por encima. Este platillo\* ha de llevar media libra\* de azúcar juntamente con las alcachofas. Luego pondrás el cacillo\* al fuego con un poco de lumbré abajo y otra poca encima de una cobertera\* y cueza poco a poco hasta que esté bien cuajada\*<sup>1</sup> y dorado por la parte de arriba. Y sírvelos sobre rebanadillas de pan tostado\* y azúcar y canela\* por encima.

Estas alcachofas son buenas para platillos\* de pichones o de pollos y para pasteles de criadillas de tierra\* y pollos y para otros muchos platillos\*.

## 214. POTAJE DE HABAS

*Habas, aceite, lechugas, especias, verdura, cilantro verde, eneldo (opcional), sal, agua caliente, vinagre, huevos.*

Las habas en día de pescado buscarlas has que sean muy tiernas y mondarlas\* has y echarás aceite que sea bueno en una cazuela\*<sup>1</sup> de barro o en una olla\* y ponla sobre brasas. Y cuando esté caliente echa las habas dentro, así crudas como están. Y tendrás lechugas lavadas y deshojadas\* y torcerlas has con las manos y harás las lo más menudo que pudieres sin llegar cuchillo\* a ellas y exprímelas del agua y velas echando con las habas y váyanse ahogando\* habas y lechugas. Ellas irán echando de sí agua, que casi bastara para servir de caldo. Échale de todas especias y verdura, cilantro verde\* más que de las otras, y sazona\* de sal y échales un poquito de agua caliente y un poco de vinagre y cuezan hasta que estén blandas. Échale unos huevos crudos para que salgan



escalfados\* en las mismas habas. Y sirve las habas y los huevos todo junto en la misma cazuela\*<sup>1</sup>. A estas habas se les suele echar un poco de eneldo\*, mas algunos señores no gustan dél.



*Haba común*, dibujo incluido en Bernardo Cienfuegos, *Historia de las plantas*, vol. 7, p. 3 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357)

## 215. OTRAS HABAS

*Habas, agua, aceite, manteca fresca, cebolla, caldo de garbanzos o agua caliente, sal, especias, verdura.* Para cuajar el caldo: *huevos, acedo.*

Mondarás\* las habas y perdígalas en agua y ahógalas en aceite con manteca\* fresca y su cebolla. Y después de bien ahogadas\* échale caldo de garbanzos o agua caliente, cuanto se cubran, y sazona\* de sal y de todas especias y verdura picada\* y mucho cilantro verde\*. Y si quisieres echar lechugas perdígalas\* primero y medio picadas\* échaselas dentro y cuájalas con huevos y acedo\*. Y si las quisieres hacer sin lechugas con solo la verdura son buenas.

Estas habas son buenas con sábalos\* en cazuela\*<sup>2</sup>.

## 216. HABAS EN DÍA DE CARNE

*Habas, aceite, lechugas, especias, verduras, cilantro verde, eneldo (opcional), sal, agua caliente, tocino.* Para cuajar el caldo: *huevos, agrio.*

Las habas en día de carne se han de guisar\* con tocino frito en dados y en lo demás guardar la orden que está dicho en las de pescado. Las unas ahogadas\* sin perdigar\* y lechugas también crudas desmenuzadas con las manos. Y han de llevar de todas verduras y las otras se han de perdigar\* y cuajar\*<sup>2</sup> con huevos y agrio\*. Estas habas cuando están tier-nas son muy buenas para echar en los platillos\* de carne y en pasteles de pollos o pichones.

#### 217. SOPA DE LECHUGAS

*Lechugas, cebolla, manteca de vaca, especias, canela, azúcar (1 cuarterón - 117 g), agua caliente, sal.* Para cuajar el caldo: *yemas de huevo (4), vinagre.* Para servir: *rebanadas de pan tostado, azúcar, canela, zumo de limón o naranja, huevos escalfados o estrellados (6 o 8).*

Perdigarás\* las lechugas y luego asentarás los cogollos en el cacillo\*, todas las puntas dentro, y picarás\* las demás medio picadas\* y echarás dentro en el cacillo\*. Luego freirás un poco de cebolla muy menuda con manteca\* de vacas y échasela dentro en el cacillo\*. Sazona\* con todas especias y canela\* y échale un cuarterón\* de azúcar dentro y agua caliente cuanto se bañen\* las lechugas y sazona\* de sal. Y cuezan y den dos o tres hervores\*. Luego cuájalas con cuatro yemas de huevos y un poco de vinagre. Y tendrás rebanadas de pan tostado\* asentadas en un plato\*<sup>1</sup> y echarás las lechugas con el mismo cacito, de manera que caigan en el plato\*<sup>1</sup> todas sin descomponerse. Échale azúcar y canela\* por encima y zumo de limón o naranja. Luego harás seis o ocho huevos escalfados\* o estrellados\* blandos y ponlos encima de la sopa de lechugas.

Y si no hubiese lechugas se puede hacer de borrajas\*, de berros\* o escarolas\* y de otras muchas verduras.

#### 218. LECHUGAS RELLENAS

*Lechugas cocidas enteras o en mitades.* Para el relleno: *lechuga picada, manteca fresca, cebolla, huevos, pan rallado, queso rallado, azúcar, especias, canela.* Para servir: *sopa dulce o torrijas, azúcar, canela, queso rallado.*

Perdigarás\* las lechugas que estén medio cocidas, enteras o en medias, porque poniendo debajo media lechuga y luego el relleno y otra media encima viene a juntar el pezón\* que parece una lechuga entera. Digo pues, que picarás\* unas pocas destas lechugas cocidas a medio pi-

car\* y exprímelas muy bien. Luego pondrás un poco de manteca\* fresca a calentar en una sartén\* y freirás allí un poco de cebolla cortada larga. Y echa allí las lechugas picadas\* y den una o dos vueltas en la sartén\*. Luego échale huevos en cantidad en la misma sartén\* y ponla sobre el fuego y ve revolviendo\*<sup>1</sup> como huevos revueltos hasta que esté bien seco. Luego échalo sobre el tablero\* y pícalo todo junto muy bien y échale huevos crudos y un poco de pan rallado y queso rallado y azúcar, que esté bien dulce. Sazona\* con todas especias y canela\*. El relleno no ha de quedar muy blando, ni ha de llevar género de agrio\*. Rellena tus lechugas asentando primero las medias lechugas en una tortera\* untada\* con manteca\* y acomodándolas que no lleguen unas otras. Luego asienta\* encima el relleno muy bien puesto y luego pon las otras medias encima sobre el relleno, de manera que quede todo cubierto. Y úntalas con manteca\* y pon la tortera\* al fuego con poca lumbre, para que se cuaje\*<sup>1</sup> el relleno y no se quemen las lechugas. Estas servirás sobre una sopilla\* dulce o con torrijas y su azúcar y canela\* por encima y un poquito de queso rallado. Las lechugas son muy dejativas\* para hacer platillos\* en día de pescado, mas para en día de carne son muy buenas.

#### 219. LECHUGAS RELLENAS EN DÍA DE CARNE

*Lechugas cocidas enteras o en mitades. Para el relleno: carne picada de ternera o carnero, tocino, sal, especias, huevos, cañas de vaca, zumo de limón. Para servir: sopa, ternera cocida o palominos cocidos y tostada, pan rallado, lechuga.*

Aparejarás las lechugas como está dicho en la de atrás (§218). Luego picarás\* carne de ternera o carnero con su tocino y sazónarla\* has de sal y de todas especias. Y meterla has huevos de manera que esté un poco blanda, como para albondiguillas\*. Y meterle has algunas pocas cañas\* de vaca y un poco de zumo de limón. Y rellenarás las lechugas en la tortera\* y poniendo la media lechuga debajo y asentarás la carne encima y pondrás la otra media lechuga encima. Y úntala con manteca\*. Y cuézase en la tortera\* a fuego manso porque no se tuesten las lechugas. Y sírvelas sobre una sopa con unos pedazos de pecho de ternera cocidos y tostados en las parrillas\*, con pan rallado entre lechuga y lechuga, con un pedazo del pecho o con palominos\* cocidos.

## 220. CAZUELA MOJÍ DE BERENJENAS

*Berenjenas (dos o tres docenas), agua, sal, hojas de parra o lechugas. Para el relleno: queso de yerba (1 libra - 470 g), pan rallado (1 libra - 470 g), especias, canela, alcaravea, azúcar (media libra - 235 g), miel, huevos (dos docenas), berenjenas picadas, sal, azafrán, aceite, queso rallado, cominos.*

Las berenjenas se aderezan\* en platillos\* y se sirven con queso rallado por encima y de otras muchas maneras, más yo quiero poner aquí más de dos o tres maneras.

Para una cazuela\*<sup>2</sup> mojí\* son menester dos o tres docenas de berenjenas si fueren chicas, que son las mejores. Tomarás tres docenas y quítalles los palillos de los pezones\* y hiéndelas por medio y ponlas a cocer en una olla\* con agua y sal y ponles en la boca de la olla\* unas hojas de parra o lechugas, porque no estén descubiertas. Después que estén cocidas sácalas en un colador\* y escúrrelas del agua una a una y aparta la mitad dellas para picar\*. Luego tomarás una libra\* de queso de yerba\*, que sea bueno, y rállalo\* y mézclalo con otro tanto o poco menos de pan rallado y échalo todo en una pieza. Y sazona\* con todas especias y canela\* y alcaravea\* y échale media libra\* de azúcar y un poco de miel, porque el dulce desta cazuela\*<sup>2</sup> no es bueno todo azúcar ni todo miel, sino con miel y azúcar. Luego échale dos docenas de huevos batidos y bátelo\* todo muy bien con un cucharón\*. Y luego echarás dentro las berenjenas picadas\* y las que están en medias y revuélvelo muy bien. Sazona\* de sal y de un poco de azafrán\*. Y con esto harás dos cazolitas medianas o una buena. Echa un poco de aceite, no más de cuanto se unte\* la cazuela\*<sup>1</sup>, porque estas no han de llevar más aceite de lo que fuere menester para untarlas\*, que será menos de dos onzas\*, que echándole más recaudo las echarán a perder. Luego echa el batido\* en las cazuelas\*<sup>1</sup>, que estén bien llenas, y ponle encima una yema de huevo cruda, o las que quisieres, y mételas en un horno y cuézanse a fuego manso. Y cuando estén medio cocidas úntalas con un poco de aceite y échales un poco de queso rallado por encima y harán una costra. Estas cazuelas\*<sup>2</sup> se hacen sin género de dulce y en lo demás han de llevar todo lo que llevan estas; y más han de llevar unos pocos de cominos\*.

Cuando tuvieres muchos platos\*<sup>2</sup> que hacer y no tuvieres cazuelas\*<sup>1</sup>, echa el batido\* destas cazuelas dulces en unas torteras\* grandes y sírvelas en rebanadas con su azúcar y canela\* por encima. Y para diferenciar

platos\*<sup>2</sup> harás las rebanadas y rebozarlas\* has con huevos. Y fríelas y sírvelas con torrijas\* de pan mezcladas con las rebanadas y tendrás azúcar y canela\* y un poquito de queso rallado, échase por encima.

Estas cazuelas\*<sup>2</sup> se hacen también de carne, con cañas\* de vaca y berenjenas o alcachofas.



*Alcaravea (Carum)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acercas de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 306 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 221. BERENJENAS RELLENAS

*Berenjenas.* Para el relleno: *cebolla, manteca de vaca o aceite, yerbabuena, cilantro verde, huevos crudos, pan rallado queso, especias, canela, alcaravea, azúcar, livianos de carnero y ternera (en sábado).* Para el rebozado: *huevos.* Para servir: *azúcar, canela.*

Cocerlas has partidas por medio. Luego exprímelas y luego sácalas lo que tienen dentro, de manera que quede cada una hueca, como media nuez\*<sup>2</sup>. Y picarás\* unas pocas de berenjenas cocidas. Y freirás un poco de cebolla con un poco de manteca\* de vacas o con buen aceite y luego echa allí las berenjenas y un poco de yerbabuena\* y cilantro verde\* y huevos crudos y ponlos sobre el fuego y revuélvelos hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo todo muy bien y métele huevos crudos y un poco de pan rallado y un poco de queso y sazona\* con todas especias y canela\* y un poquito de alcaravea\* y un poco de azúcar. Luego hinche las medias berenjenas y rebózalas\* con huevos y fríelas y

sírvelas con azúcar y canela\* por encima. A estas berenjenas les puedes hacer el relleno en día de carne con carne. Y de las mismas berenjenas y en día de sábado con livianos\* de carnero y de ternera, muy bien picados y con berenjenas. Y en lo demás guardarás la orden que está dicho en las de pescado.

## 222. PLATO DE BERENJENAS EN DÍA DE CARNE

*Berenjenas, tocino, cebolla, especias, alcaravea, caldo, tocino cocido picado, verduras, queso mezclado con alcaravea.*

Cocerás las berenjenas en medias. Luego sácalas y exprímelas del agua y ahógalas con un poco de tocino y cebolla y sazona\* con todas especias y un poco de alcaravea\* y échales caldo hasta que se bañen\*. Y tendrás un poco de tocino cocido y pícalo con un poco de todas verduras y échaselo dentro y cuezan un poco y sírvelas sin cuajar\*<sup>1</sup> y échales por encima un poco de queso mezclado con un poco de alcaravea\*.

## 223. PLATILLO DE ALMENDRUCOS

*Almendrucos, agua, cebolla picada, tocino o manteca de vaca, caldo, especias, canela, dulce de azúcar, verdura picada. Para servir: rebanadillas de pan blanco.*

Tomarás los almendrucos\* antes que se cuajen\*<sup>1</sup> los cuescos\* y estre-garlos\* has con un paño para que se les quite el vello y luego ponlos a cocer con agua, sin otra cosa. Luego échalos en el colador\* y fríe cebolla picada\* con tocino o con buena manteca\* de vacas y ahogarás\* los almendrucos\* con ella. Y échales caldo, cuanto se bañen\*. Y sazona\* con todas especias y canela\* y un poco de dulce de azúcar. Y cuezan dos o tres hervores\*. Y échales un poquito de verdura picada\* y no los cuajes\*<sup>2</sup> con huevos, sino así, como fricasea\*. Sírvelos sobre unas rebanadillas de pan blanco. Este platillo\* es muy bueno.

## 224. GARBANZOS DULCES CON MEMBRILLOS



Garbanzo hortense, dibujo incluido en Bernardo Cienfuegos, *Historia de las plantas*, vol. 7, p. 141 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357)

Garbanzos, membrillos (o peros agrios), manteca de vaca fresca, cebolla, especias, canela, vinagre, dulce de azúcar. Para servir: lecho de tallarines fritos, garbanzos, azúcar, canela.

Echarás los garbanzos a cocer y cuando estén cocidos tomarás membrillos, tanta cantidad como los garbanzos, y móndalos y quítales las pepitas y córtalos por medio. Luego del medio cortarás rebanadillas delgadas a lo largo y ancho del membrillo. Luego tomarás manteca\* de vacas fresca y freirás cebolla y los membrillos hasta que estén bien blandos. Luego échalos con los garbanzos y sazona\* con todas especias y canela\* y un poco de vinagre y échales dulce de azúcar, que estén bien dulces y tengan poco caldo. Luego harás unos tallarines\* muy delgados y fríelos y echarás en el plato\*<sup>1</sup> un lecho de tallarines\* (aunque se puede servir sin ellos) y otro de garbanzos y azúcar y canela\*. Y desta manera henchirás\* el plato\*<sup>1</sup>. Y advierte que este plato\*<sup>2</sup> ha de ser bien dulce y bien agrio. Y si no hubiere buena manteca\* hágase con buen aceite. Si no hubiere membrillos hágase con peros\* agrios.

## 225. OTROS GARBANZOS DULCES

*Garbanzos, agua, sal, aceite, cebollas picadas, manteca fresca, pan tostado remojado en vinagre, verdura picada, especias, canela, azafrán, dulce de azúcar o miel. Para servir: sopa de canteros de pan.*

Cocerás los garbanzos con su agua y sal y aceite bueno y unas cebollas enteras y pícalas mucho y ahógalas con aceite o manteca\* fresca y échalas en la olla\* de los garbanzos. Y tendrás pan tostado\* remojado en vinagre. Y sacarás algunos garbanzos al almirez\* y májalos con un poco de verdura picada\*. Y toma el pan remojado y exprímelo de la vinagre y échalo en el almirez\* y májalo todo muy bien y desátalo con un poco de vinagre donde se remojó el pan y con caldo de los garbanzos y échalo en la olla\* y sazona\* con todas especias y canela\* y azafrán\* y dulce de azúcar o miel, que estén bien agridulces. Y sírvelo sobre una sopa de canteros\* de pan.

## 226. CÓMO SE ADEREZA LA CALABAZA

*Calabaza, volatería (pollos, pichones o aves), cebolla, tocino, caldo, especias, verdura picada, caña de vaca, agraz en grano, yemas de huevos, agrio.*

Las calabazas es muy buena potajería\*, demás de ser muy buena para enfermos y para platillos\* de pollos o pichones o aves y para cualquiera desta volatería\*. Perdigarla\* has que esté medio cocida y la calabaza también ha de estar perdigada\* y cortada y menuda. Armarás\* el platillo\* en un cacito o cazuela\*<sup>1</sup> poniendo la volatería\* debajo. Luego freirás un poco de cebolla con tocino y echa allí la calabaza. Y ahóguese un poco y échalo todo en el cacillo\* sobre los pollos o pichones y échale un poco de caldo, cuanto se bañe\*, y sazona\* con todas especias y un poco de verdura picada\*. Y si tuvieres alguna caña\* de vaca échasela dentro en trozos y échale un poco de agraz\* en grano, porque las calabazas y el agraz\* todo viene en un tiempo. Y déjalo apurar. Y luego cuájalo con yemas de huevos y un poco de agrio\*. Son los mejores platillos\* de todo el año.

Ahora pondré aquí otros tres o cuatro platos\*<sup>2</sup> de calabaza diferentes.





*Bodegón con calabaza, ciruelas, cerezas, higos y jarra*  
de Augustin Théodule Ribot (c1860) (Museo de Bellas Artes de Bilbao)

## 227. POTAJE DE CALABAZA

*Calabazas largas, agua, sal, manteca de vaca o aceite, cebolla, caldo de garbanzos o agua, verdura picada, especias, leche, harina, azafrán, agrio, azúcar, canela. Para servir: pan en rebanadillas, torrijas.*

Tomarás las calabazas largas, que sean tiernas, y ráspalas de toda la cáscara y córtala un poco menuda y ponla a perdigar\* en agua y sal. Y luego échala en el colador\* a que se escurra\*. Y pon en un cazo\* o cazuela\*<sup>1</sup> un poco de manteca\* de vacas o buen aceite y freirás un poco de cebolla y echa allí la calabaza. Y ahógala un poco. Luego échale caldo de garbanzos o agua caliente, cuanto se bañe\*, y échale verdura picada\* y sazona\* con todas especias y échale un poco de leche dentro y toma un poco de manteca\* y ponla a calentar en una sartén\*. Y cuando esté caliente échale un poquito de harina y fríela, de manera que no se ponga negra ni espesa\* en la sartén\*, sino que haga unas empollitas blancas. Y échala sobre el platillo\* de la calabaza y échale un poquito de azafrán\* y un poco de agrio\* y con esto no es menester cuajarse con huevos\*<sup>2</sup>. Si le quisieres echar dulce, bien podrás, y azúcar y canela\* por encima. Sírvela sobre rebanadillas de pan y adórnala con algunas torrijas.

## 228. CALABAZA RELLENA EN DÍA DE PESCADO

*Calabaza, agua, sal, cebolla, manteca de vaca, verdura, huevos crudos, pan rallado, queso, especias, azúcar, canela. Para servir: sopa dulce con queso, caldo de garbanzos, verduras, especias, agraz.*

Cortarás la calabaza en trozos, del tamaño de pastelillos de medio talle y quítale todo lo de adentro, no acabándolos de agujerear por la una parte. Y perdígalos en agua y sal. Y echarás allí un poco de calabaza en pedacitos para el relleno. Y de que esté perdigado\* sácalo en el colador\* y fríe un poco de cebolla cortada larga con un poco de manteca\* de vacas. Luego echa allí la calabaza que está en pedacitos y ahóguese todo en la sartén\* y echa un poco de verdura entera. Y de que eso esté bien ahogado\* échale huevos crudos en cantidad y revuélvelo con la paleta\* sobre el fuego hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y échale un poco de pan rallado y queso que sea bueno y sazona\* con todas especias y un poco de azúcar y canela\* y métele huevos crudos, de manera que no esté muy ralo\*. Y rellena tus pastelillos y échales un poco de queso rallado por encima y asíéntalos en una tortera\* untada\* con manteca\* y échales un poquito de manteca\* por encima. Y pon la tortera\* al fuego con lumbre abajo y arriba. Y cuézanse así en seco y sírvelos sobre una sopa dulce que lleve queso. Si la quisieres servir en platillo\*, cuando estuviere acabada de cocer echa en la misma tortera\* caldo de garbanzos que llegue a igualar con los pastelillos y sazona\* este caldo con verduras y especias. Y si la quisieres echar agraz\*, con no echar queso al relleno, será muy bueno y parecerá relleno de pollos. Y el agraz\* no lo has de echar hasta que tengas hecho el relleno del todo porque los granos queden enteros. Y si tu señor no fuere amigo de agraz\* en grano échale al relleno agraz\* sacado<sup>251</sup> y será una misma cuenta. Y también podrás al rellenar estas calabazas cortar algunas largas hendidas por medio, que queden a manera de tejas, y asentarlas has en la tortera\* y rellenarlas y ponerlas unas yemas de huevos duros encima y servir de las redondas y de las largas, todo junto, algunas torrijas entremedias, parece bien.

<sup>251</sup> *sacado*: exprimido.

## 229. CALABAZA EN DÍA DE CARNE

*Calabaza.* Para el relleno: *tocino frito, cebolla, carne picada, verdura, huevos crudos, especias, cañas de vaca.* Para servir: *alguna sopa, torrijas.*

La calabaza en platillo\* ha de ser como la del día de pescado, salvo que en lugar de manteca\* de vacas o aceite ha de ser tocino frito en dados. Y en lo demás todo ha de llevar una cuenta. La calabaza rellena en día de carne, como está dicho, no ha menester llevar calabaza dentro, ni queso ni dulce, sino carne. Y haz tu relleno como para rellenar pollos, friendo unas lonjitas de tocino y un poco de cebolla cortada a lo largo y un poco de verdura. Y échale carne picada\* y fríelo un poco. Y échale huevos crudos y revuélvelos sobre la lumbre hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y métele huevos crudos y sazón\* con todas especias. Y rellena tus pastelillos y ponle una yema de huevo encima de cada uno con algunas cañas\* de vaca. Y pica\* un poco de tocino gordo. Y unta\* una tortera\* y asíéntalos dentro. Y cuezan así en seco. Y advierte que estos pastelillos de calabaza, que se cuecen en seco, es mejor que sean bajitos; lo que había de ir en uno vaya en dos. Y no importa mucho, aunque estén agujereados por entrambas partes, que como el relleno es seco se cuajan\*<sup>1</sup> luego los suelos y se quedan con su sazón. Sirvelos sobre alguna sopa o adórnalos con algunas torrijas.

## 230. CALABAZA RELLENA EN PLATILLO

*Gubiletes de calabaza.* Para el relleno: *carne cruda picada, tocino gordo, especias, huevos, cañas de vaca, agraz en grano o agraz sacado.* Para cocer los gubiletes: *caldo, verdura picada, tocino en dados, cebolla, especias, yemas de huevos, acedo, azúcar, canela.*

Hanse de rellenar los gubiletes\* de la calabaza con carne cruda picada\* con su tocino gordo y sazónada\* con todas especias y huevos, como si fuera para hacer albondiguillas\* y mezclado dentro de la carne algunas cañas\* de vaca y algún agraz\* en grano o un poco de agraz\* sacado. E hinche tus pastelillos y asíéntalos en un cazo, que estén muy juntos con otros. Luego échales caldo hasta que se cubran y echa allí verdura picada\*. Y si no tuvieres harta grasa freirás un poco de tocino en dados muy menudos y échale un poco de cebolla cortada muy menuda y échalo sobre el platillo\* de los gubiletes\* de la calabaza y échale un poco de verdura picada\* y sazónalo con especias. Y cuando quisieres

servir el plato\*<sup>2</sup> cuájalo con unas yemas de huevos y un poco de acedo\*. Y si le quisieres echar un poco de azúcar y canela\* por encima, podrás. Y aparta primer la flor\* y después échasela por encima.



*Calabaza (Cucurbita)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 217 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

### 231. PLATO CUAJADO DE CALABAZA

*Calabaza cocida y picada, sal, pan rallado, queso, azúcar, especias, canela, huevos crudos, manteca, rebanadillas de queso (día de pescado) o cañas de vaca (día de carne), suelo hojaldrado (opcional).*

De la calabaza larga o redonda podrás hacer platos\*<sup>2</sup> cociendo la calabaza con agua y sal. Luego sácala en el colador\* y escúrrase y échala sobre el tablero\* y pícala muy bien y mézclale pan rallado y queso y azúcar y sazona\* con todas especias y canela\*. Y métele huevos crudos hasta que esté bien blanda. Unta\* un plato\*<sup>1</sup> o una tortera\* con manteca\* e hínchelo de aquel batido\* y ponles por encima unas rebanadillas de queso. Y si fueren en día de carne en lugar de queso sean cañas\* de vaca. Y también podrías echarle un suelo de hojaldrado\* y hacerle buenos bordes. Y cuézanse en el horno y parecerá costrada\*. Y si no le quisieres echar queso lo podrás hacer agridulce y tendrá muy buen gusto.

## 232. CALABAZA FRITA

*Calabaza en rebanadillas, sal, harina, azúcar, canela, agraz, zumo de limón o naranja.*

De la calabaza redonda podrás hacer platos\*<sup>2</sup> quitándole la cáscara que es muy recia y de lo blando de dentro harás rebanadillas muy delgadas y enharínense y fríanse muy bien y parecerán hojarascas y se han de servir con azúcar y canela\* y zumo de limón o naranja. Y son para freír mucho mejores que las largas; y para otra cosa ninguna no son tan buenas. Y si fuere día de carne freirás estas calabazas redondas con manteca\* de puerco y échales azúcar y canela\* y agraz\*. Y no se frían hasta que se quieran servir, de manera que vayan calientes a la mesa. Son de mucho gusto. Y advierte que estas calabazas antes que se frían se han de sazonar\* de sal.

## 233. POTAJE DE CALABAZA REDONDA

*Calabaza, agua, sal, cebolla picada, manteca de vaca o aceite, especias, canela, dulce de azúcar o miel, agua caliente, pan rallado, huevos, agrio, azúcar, canela.*

Perdigarás\* la calabaza en agua y sal y luego sácala al colador\* a que se escurra\*. Y ahogarla\* has en su cazuela\*<sup>1</sup> o olla\* con su cebolla picada\*, con manteca\* de vacas o buen aceite y sazona\* con todas especias y canela\* y dulce de azúcar o miel. Échale un poco de agua caliente cuanto se bañe\*. Y cuando esté bien cocida revuélvela con el cucharón\* hasta que se deshaga bien, que parezcan puches\*. Y puedesle echar un poco de pan rallado y luego cuajarlas\*<sup>2</sup> con unos huevos y agrio\*, de manera que sean agridulces y sírvelas en escudillas\* y su azúcar y canela\* por encima. Este platillo\* no es muy bueno para mesas regaladas, más es bueno para conventos y para personas particulares en sus casas. Y si los sirvieres en plato\*<sup>1</sup> no se deshagan mucho.

## 234. SOPA DE CALABAZA REDONDA

*Calabaza en rebanadillas, rebanadas de queso fresco, azúcar, canela, huevos rellenos, manteca fresca, huevos (4), leche (1 cuartillo - 0,5 l).*

Freirás la calabaza redonda en rebanadillas como está dicho (§232) y armarás\* una sopa de calabaza frita y rebanadas de queso fresco y azúcar y

canela\*.Y entremedias pondrás unos huevos rellenos y unos bocadillos\* de manteca\* fresca. Luego batirás\* cuatro huevos con claras y echarle has un cuartillo\* de leche y mojarás la sopa con esta leche, de manera que quede bien empapada\* y ponla a cocer en un horno. Suele salir muy buen plato\*<sup>2</sup>.

### 235. CÓMO SE ADEREZAN LOS NABOS

*Nabos (o berzas, repollos u otras verduras), tocino en dados, cebolla menuda, caldo, tocino gordo, verduras picadas, especias, alcaravea, zumo de naranja. Para servir: cecina de vaca o gansos o lenguas o salchichones o jarrete de pernil.*

Los nabos no es muy buena potajería\*.Yo trato dellos de mala gana porque soy muy enemigo dellos, porque cualquier platillo\* donde cayere algún caldo de nabos se echa a perder. Con todo eso diré tres o cuatro maneras de nabos.

Hanse de escoger que sean delgados y lisos y de tierra fría. Ráspalos y perdígalos un poco, sácalos en el colador\* y luego fríe tocino en dados y cebolla menuda y echa allí los nabos y ahóguense un poco. Luego échales caldo de la olla\* hasta que se cubran y échale allí un poco de tocino gordo.Y cuando los nabos estén cocidos saca el tocino en el tablero\* y pícalo con verduras.Y tórnalo a echar dentro en los nabos y sazona\* con todas especias y un poco de alcaravea\*.Y déjalos apurar que no quede más caldo de lo que ha de llevar en el plato\*<sup>1</sup>.Y echa un poco de zumo de naranjas por encima. Sobre estos nabos has de poner siempre alguna cosa salada, como es cecina\* de vaca o gansos<sup>252</sup>, lenguas o salchichones\*.Y si no tuvieres nada destó ponle un jarrete\* de pernil\*, que sea bueno el tocino.Y advierte que este plato\*<sup>2</sup> de nabos con cecinas\* ha de ser ordinario en la temporada de los nabos.Y después, en su lugar, berzas o repollos o otras verduras, porque los más de los señores gustan dél.

<sup>252</sup> Según señala *Autoridades*, la carne del llamado «ganso bravo», «es buena para cecina y si es nueva se empana o cuece» (*Aut.*, s. v. *ganso bravo*).



*Nabo (Rapum)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 196 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 236. NABOS CUAJADOS

*Nabos, caldo, tocino gordo, especias, dulce de azúcar (opcional), yemas de huevos (6), cañas de vaca.*

Cocerás los nabos en buen caldo hasta que estén bien cocidos. Luego sácalos pícalos muy bien en el tablero\* con un poco de tocino gordo cocido y sazona\* de todas especias. Y si le quisieres echar un poco de dulce, podrás. Y échale media docena de yemas de huevos. Y unta\* un plato\*<sup>1</sup> con un poco de tocino gordo picado y echa allí los nabos y ponle cañas\* de vaca por encima y ponlo a cuajar\*<sup>1</sup> en el horno y sírvelo en el mismo plato\*<sup>1</sup> caliente.

## 237. NABOS LAMPREADOS\*

### 237.1 Primera forma

*Nabos, manteca de vaca, cebolla, agua, especias, canela, harina, azúcar o miel, agrio, tocino, pimienta, naranja.*

Cocerás los nabos y luego ahogarlos\* con manteca\* de vacas y cebolla. Y después que estén medio fritos, échales agua caliente, cuanto se bañen\*. Y sazona\* con todas especias y canela\*. Luego quema un poco

de harina en seco y desátala con el mismo caldo. Y harás una salsa un poquito espesa\* y negra. Y échales azúcar o miel, que estén bien dulces. Y cuando los quisieres servir, entonces les has de echar el agrio\*, porque los nabos no requieren mucho agrio\*.

### 237.2 Segunda forma

*Nabos, tocino, pimienta, naranja.*

Cocidos estos nabos con toda su sazón, sin dulce y luego fritos con tocino, hasta que estén dorados. Y luego echarles pimienta\* y naranja son muy buenos, mas para mi ningunos son tan buenos como los que son echados en la olla\* de carne sin perdigar\*, ni especia ni agrio\*, sino buena vaca gorda y carnero y tocino.

### 238. SOPA DE NABOS

*Nabos, grasa, azúcar, canela, zumo de naranja o limón, pimienta, azúcar, canela, pimienta, agrio.*

Cocerás los nabos en la olla\* con buena grasa y luego sácalos y pícalos bien menudos y harás una sopa del mismo caldo. Y ve echando los nabos picados sobre la sopa. Y entre lecho y lecho irás echando azúcar y canela\* y zumo de naranja o limón y un poco de pimienta\*. Y desta manera henchirás\* el plato\*<sup>1</sup> de los nabos. Y encima de todo echarás su azúcar y canela\*, pimienta\* y agrio\*, como está dicho, y échale de la grasa de la olla\* y sírvelo caliente.

### 239. CÓMO SE ADEREZA EL REPOLLO

*Repollos pequeños, grasa, queso, alcaravea.* Para el relleno: *carne picada con tocino, huevos, especias, alcaravea, sal, cañas de vaca, yemas de huevos duros, caldo.* Para servir: *tocino magro o salchichones o cecinas.*

El repollo lo más ordinario es guisado\* con buena grasa y con un poco de queso y alcaravea\* por encima. Para rellenar este repollo buscarás los repollos que sean pequeños y muy apretados y agujerarlos has por el pezón\* y quitarles has todo lo que tienen dentro, que queden huecos como calabaza. Luego picarás\* un poco de carne con tocino y meterle has huevos y sazonarás\* de especias y sal y un poquito de alcaravea\*. Y



meterás en esta carne unos trozos de cañas\* de vaca y unas yemas de huevos duros en cuarterones. Y rellenarás los repollos con esta carne y tórnales a tapar los pezones\* y échalos a cocer en buen caldo con buena grasa. Y sazona\* con un poco de alcaravea\*, sin otra cosa ninguna. Y cuando los quisieres servir, sácalos y harás de cada repollo cuatro cuartos y asentarlos has en el plato\*<sup>1</sup>, la carne hacia arriba. Y pondrás encima deste repollo algún tocino magro cocido o algunos salchichones\* o otras cecinas\*. Y en día de pescado el relleno de las lechugas (§218).

#### 240. POTAJE DE ARVEJAS



*Arveja*, dibujo incluido en Bernardo Cienfuegos, *Historia de las plantas*, vol. 3, p. 254 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357)

*Arvejas*, manteca de vaca o tocino, especias, verdura picada, harina, rebanadillas de pan, torrijas cortadas, tortilla de agua.

Las arvejas\* es muy buena potajería\* cuando son tiernas. Estas mondarás\* y ahogarlas\* has con manteca\* de vacas o tocino si fuere día y pondrás a cocer las cáscaras. Y cuando estén cocidas, que será muy presto, velas echando en una estameña\* y velas estregando\* allí y echando del agua donde se cocieron. Y pasará mucha verdina\* dellas. Y cuando las arvejas\* estén bien ahogadas\* échales desta agua y sazona\* con todas especias y un poco de verdura picada\*. Y cuando estén bien cocidas freirás un poco de harina en manteca\*, de manera que se fría y quede muy blanca y rala\*. Y échala sobre las arvejas\*, de manera que queden un poco trabadas\* con poco caldo y su agrio\*.

Advierte que a todos los platillos\* sueltos de calabazas, berenjenas o alcachofas y habas, que de mi parecer nunca se han de cuajar\*<sup>2</sup> con huevos, ni las pepitorias\*, sino freír un poco de harina con manteca\* que esté caliente y no de manera que queme la harina, que se haga engrudo en la sartén\*, sino que quede bien rala\* y blanca. Y cuando ella hiciere unas empollitas meneándolo\* un poco, échala con la sartén\* en la potajería\*. Y no te parezca que soy enfadoso en esto, porque todo el toque de ser oficial uno está en saber hacer bien los platillos\*. Estas arvejas\* has de servir sobre rebanadillas de pan y adornar\* el plato\*<sup>2</sup> con algunas torrijas cortadas. Y si las arvejas\* estuvieren enjutas\* pon encima del plato\*<sup>2</sup> una tortilla de agua (§324). Estas arvejas\* son muy buenas con platillos\* de carne, como son pollos o pichones o aves.

#### 241. CÓMO SE ADEREZAN LAS ESPINACAS

*Espinacas, pasas, piñones, aceite, cebolla, especias, sal, agrio, dulce de miel o azúcar, garbanzos.*

Las espinacas lo más ordinario es guisarlas\* dulces, enjutas\*, con pasas y piñones, cociéndolas primero y picarlas\* y exprimirlas\* del agua y ahogarlas\* con un poco de buen aceite y cebolla. Y sazonar\* con todas especias y sal y un poco de agrio\*. Y luego echarles su dulce de miel o azúcar y sus pasas o piñones y algunas veces garbanzos; y estas no han de llevar casi caldo, porque han de ir muy enjutas\*.

#### 242. ESPINACAS A LA PORTUGUESA

*Espinacas, aceite, agua caliente, cilantro verde, especias, sal, vinagre, huevos crudos (4 o 6).*

Echarás el aceite en una cazuela\*<sup>1</sup>. Y cuando esté caliente tendrás las espinacas mondadas\* y lavadas y quitadas todos los pezones\* y muy exprimidas\* del agua e irás las echando en el aceite, meneándolas\* con un cucharón\* y ellas se irán allí ahogando\*, de manera que vendrán a caer muchas en la cazuela\*<sup>1</sup> y ellas mismas harán un caldillo y echarás allí mucho cilantro verde\*. Y después que estén bien ahogadas\* sazónalas de especias y sal y échales un poco de más agua caliente que se bañen\* bien y échales vinagre que estén bien agrias. Luego échales allí cuatro o seis huevos crudos, que se escalfen en las mismas espinacas. Y cubre la cazuela\*<sup>1</sup> para que los huevos se pongan duros. Y sírvelos en la misma cazuela\*<sup>1</sup>.

## 243. FRUTA\* DE BORRAJAS

## 243.1. Fruta\* de borrajas

*Hoja de borraja.* Para el batido: *leche, harina, huevos, sal.* Para servir: *miel, azúcar raspado.*

Harás un batido\* de leche y harina y huevos y sal, de manera que quede un poco ralo\*. Y si no hubiere leche bien se puede hacer con agua. Y tomarás la hoja de borraja lavada y escurrida\* y mójala en el batido\* y échala en la sartén\*. Y si el batido\* se desparramare\* por la sartén\* tiene poca harina. Y si saliere muy grueso es señal que tiene demasiada. Y emendarla\* has con echar más huevos y una gota de leche. Y la que estuviere rala\* se emendará\* con echar un poco de harina. Freirás luego las borrajas\* mojando en el batido\* cada hoja de por sí e irlas echando en la sartén\*. Y de que estén bien fritas sírvelas con miel y azúcar raspado por encima.

## 243.2. Fruta\* de laurel y fruta\* de hierros

*Hojas de laurel o de hierros.* Para el batido: *leche, harina, huevos, sal.* Para servir: *miel y azúcar raspado.*

Deste mismo batido\* podrás hacer fruta\* de laurel incorporándolo\* un poco más y mojando las hojas de laurel, de manera que queden los pezones\* de las hojas enjutos\*. Y cuando estén fritas tomarlas has en la mano izquierda y tira con la otra por el pezón\*. Y saldrá la hoja y quedará la fruta\* hueca. Y sírvela con miel y azúcar raspado por encima. Deste mismo batido\* podrás hacer fruta\* de hierros\*.

## 244. FRUTA\* DE FRISUELOS\*

*Frisuelos, manteca.* Para el batido: *harina, leche o vino blanco.* Para servir: *miel, azúcar raspado.*

Harás un batido\* como el de la fruta\* de las borrajas\* atrás escrito (§243), con leche o un poco de vino blanco. El batido\* ha de estar un poco más incorporado. Tomarás una sartén\* con harta manteca\*. Ponla al fuego y caliéntese bien. Y tomarás una cuchara cerrada e hínchela deste batido\* y velo echando en la sartén\* colándolo por otra cuchar\*

espumadera\* que tenga los agujeros un poco grandes. Y esto ha de ser andando por toda la sartén\* hasta que parezca que está la sartén\* llena, porque ha de hacer unas espumas. Y cuando te pareciere que está frita por un cabo, toma una paleta\* y mira si la puedes volver entera. Y si no pudieres volverla has en pedazos. Y para estar la fruta\* como ha de estar, ha de estar lisa por la una parte, que es la parte de arriba. Y por la parte de abajo ha de parecer un garbín\* de mujer con muchos granillos redondos, como perdigones de arcabuz, que parecen muy bien. Y si los granillos estuvieren muy menudos y se desparramaren\* algunos por la sartén\* tiene poca harina y se puede remediar como está dicho en la fruta\* de borrajas\* (§243.1). Esta es muy buena fruta\*. Sírvela con miel y azúcar raspado por encima.

#### 245. BORRAJAS CON CALDO DE CARNE

*Borrajas, caldo de carne.*

Las borrajas\* es una yerba que dicen que es muy sana y así acostumbran algunos señores comerlas. Y lo más ordinario es cocer las borrajas\* y picarlas\* sobre el tablero\*, de manera que no estén muy picadas\* y ponerlas en una ollita\* o cazuela\*<sup>1</sup> y echar allí caldo de la olla\* del señor, que no tenga berzas ni nabos y que no lleven demasiada grasa, sin especias ni otra cosa ninguna, y cuézanse allí con aquel caldo y sírvelas al principio, que se han de comer antes que la fruta verde.

#### 246. SOPA DE BORRAJAS

*Borrajas, leche de almendras, azúcar. Para la sopa: pan tostado, huevos frescos escalfados, manteca fresca de vaca.*

Cocerás las borrajas\* y picarlas\* has muy menudas y exprimirlas\* has, que no tengan ningún género de agua. Y tendrás leche de almendras sazónada\* con su azúcar, ni más ni menos que para almendrada\* (§382), y ponla al fuego y cuécela andando a una mano\* con un cucharón\*. Y cuando la almendrada\* esté cocida échale dentro las borrajas\* picadas y den dos hervores\*. Luego tendrás una sopilla hecha de pan tostado\* y encima della unos huevos frescos escalfados\*. Luego echa las borrajas\* por encima con su leche de almendras y tomarás un poco de manteca\* fresca de vacas y échasela por encima. Es muy buena sopa y se puede dar a enfermos.



*Borraja (Buglossum borrago)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 455 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 247. OTRA MANERA DE BORRAJAS

### 247.1. Primera forma

*Borrajás, pan rallado, azúcar, especias, pimienta, canela, yemas de huevos crudos, manteca de vaca.* Para servir: *torrijas de pan, azúcar, canela, zumo de limón.*

Cocerás las borrajás\* y pícalas muy bien y exprímelas mucho y echarlas en el almírez\* y májalas un poco con un poco de pan rallado y un poco de azúcar molido y unas poquitas de especias, pimienta\* y canela\* y unas yemas de huevos crudos. De todo esto harás unas tortillas, cada una del tamaño de un as deoros, sobre el tablero\*, que sean un poco delgadas. Luego tendrás la sartén\* con muy poca manteca\* de vacas y rebozarás\* estas tortillas de borrajás\* con yemas de huevos y fríelas, que estén bien tostadillas. Y sírvelas sobre unas torrijuelas de pan y su azúcar y canela\* y zumo de limón.

### 247.2. Buñuelos de borrajás

*Borrajás, pan rallado, huevos, sal.*

Destas borrajás\* cocidas y picadas puedes hacer buñuelos echándole un poco de pan rallado y sus huevos. Son muy buenos y baratos.

### 247.3. Tortilla de borrajas

*Borrajas, huevos, pan rallado, sal, especias, dulce (opcional).*

También puedes picar\* las borrajas\* cocidas y mezclarlas con huevos y pan rallado y sazonar\* de sal y unas poquitas de especias y hacer una tortilla y si le quisieres echar dulce, podrás.

## CÓMO SE HAN DE ADEREZAR ALGUNOS PESCADOS



*Naturaleza muerta* de Francisco Barrera (c. 1640) (Web Gallery of Art)

Trataré un poco de pescados, aunque no me pienso detener mucho en ello porque los pescados, cuanto toca a cocimientos\* y frituras, que son las dos maneras más ordinarias, casi todos van por un camino. Una cosa tienen los pescados frescos: que no quieren ser cocidos en mucha cantidad de agua sino muy poca, que sean como estofados\*, porque en mucha agua se ponen desabridos\*.

## 248. CÓMO SE ADEREZA EL SOLLO

## 248.1. Primera forma: cabeza de sollo

*Sollo, agua, sal, vino, vinagre, manteca de vaca fresca, especias, jengibre, mejorana, hisopillo, hinojo, orégano, oruga, cebolla, verdura.*

Quiero comenzar por un sollo\*, que es el pescado que tiene mucha apariencia con la carne, más que otro ninguno. A este sollo\* cortarás la cabeza y sazonarás\* un cocimiento\* de agua y sal y vino y vinagre y échale buena manteca\* de vacas fresca y échale de todas especias y cantidad de jengibre\* y de las yerbas del jardín, mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> y un poco de hinojo\* y un poco de orégano\*. Y con todo esto la cocerás y mojarás una sopa con el mismo caldo y sírvela sobre ella, como cabeza de ternera y servirás oruga\* con ella, porque es su salsa (§4.1, §4.2). Adelante diré cómo se ha de hacer la oruga\*.

## 248.2. Segunda forma: sollo en ruedas o pedazos

*Sollo, cebolla, manteca de vaca, vino, vinagre, especias, verduras.* Para la salsa: *salsa como la del carnero verde.*

Y si hubieres de cocer algún pedazo de sollo ha de ser el cocimiento\* como el de la cabeza. Este sollo\* tiene cinco hileras de conchas. Antes que se parta es necesario quitar todas estas conchas. Puédeslas cocer en un cocimiento\* como el de la cabeza. Y también las puedes hacer un platillo\*, friendo cebolla con buena manteca\* de vacas y ahogar\* allí las conchas y luego echarle un poco de vino y un poquito de vinagre y sazonar\* con todas especias y majar\* un poco de verdura y hacerle una salsa como carnero verde (§59, §60). Son muy buenos platillos\*.

## 248.3. Tercera forma: huevas de sollo

*Huevas de sollo.* Para el adobo: *ajos, orégano, vinagre, agua, sal. Harina.* Para servir: *picatostes, pimienta, naranja, criadillas de tierra.*

Las huevas del sollo\* se han de perdigar\* un poco y luego echarlas en adobo\* de ajos y orégano\* y vinagre y agua y sal. Luego sacarlos del adobo\* y enharinarlas\* y freírlas y sírvelas con unos picatostes\* y

pimienta\* y naranja. Y si hallares criadillas de tierra\* fríelas también y sírvelas revueltas con las huevas y sus picatostes\* y naranja y pimienta\*, que es muy buen plato\*<sup>2</sup>.

Agora podrás hacer del sollo\* de la manera que si fuera carne de pierna de ternera. Y en esto no había para qué detenerme, pues está dicho en la carne. Con todo eso diré dos o tres platos\*<sup>2</sup>. Cortarás el sollo\* en ruedas y de ahí se irá haciendo las diferencias de los platos\*<sup>2</sup>.

#### 249. SOLLO ASADO

*Sollo.* Para el adobo: *orégano, sal, ajos, vinagre, vino blanco, clavos enteros, aceite.* Para el asado: *aceite o manteca fresca.* Para servir en gigote: *rebanadillas de pan, pieza de sollo en gigote, adobo, zumo de limón.* Para servir sin gigote: *panecillos, manteca.* Para servir en ambos casos: *torreznos, limones, pimienta, sal.*

El sollo\* de ninguna manera es tan bueno como asado y echarás las ruedas del sollo\* en adobo\* y harás este adobo\* desta manera. Tomarás orégano\* y sal y ajos y majarlo\* has todo junto. Luego desatarlo\* has con vinagre y échalo en una olla\* de barro, de manera que esté bien cubierto. Y échale vino blanco que sepa bien a ello y unos clavos\* enteros; y no echés otra especia ninguna y pruébalo de sal y que esté un poco agrio\*. Y mete el sollo\* en ruedas en el adobo\* y échale un poco de aceite encima que sea buena. Este sollo\* se ha de asar en las parrillas\*, untándolo\* con aceite y adobo\* o con manteca\* fresca. Y si quisieres hacer gigote\* dél podrás hacer un gigote\* tan blanco como de capón y pondrás en el plato\*<sup>1</sup> unas rebanadillas de pan muy delgadas y asentarás allí una rueda del sollo\* y al lado le echarás otra pieza picada\* en gigote\*, que no sea muy menudo y échale por encima un poco del adobo\* y un poco de zumo de limón. Si no lo hubieres de servir en gigote\* tomarás unos panecillos hendidos por medio y fríelos en manteca\*. Y sirve el sollo\* entre ellos como torreznos, con sus limones al lado y pimienta\* y sal por los bordes del plato\*<sup>1</sup>.

#### 250. ALBONDIGUILLAS DE SOLLO

*Sollo picado, huevos, pan rallado, pimienta, jengibre, nuez moscada, caldo de garbanzos, manteca de vaca, verdura picada, yemas de huevos (4), vinagre.* Para servir: *rebanadillas de pan.*



Picarás\* la carne del sollo\* muy bien, así cruda como está. Luego le meterás huevos y un poquito de pan rallado. Sazonarás\* con pimienta\* y jengibre\* y nuez\*<sup>2</sup>. Y tendrás caldo de garbanzos sazonado\* con buena manteca\* de vacas. Y harás tus albondiguillas\* y échale un poquito de verdura picada\*. Luego cuájalas con cuatro yemas de huevos batidas con un poco de vinagre. Sírvelas sobre rebanadillas de pan.

#### 251. PASTEL DE SOLLO

*Sollo picado, manteca de vaca, especias, sal. Caldo de garbanzos, yemas de huevos batidos, zumo de limón, pasas de Corintio, piñones.*

Picarás\* la carne del sollo\* cruda. Luego tendrás un poco de manteca\* de vacas en una cazuela\*<sup>1</sup> al fuego. Y echarás dentro la carne picada\* y revolverla\*<sup>1</sup> has con un cucharón\* hasta que se perdigue y quede muy granujada\*. Luego sácala del fuego y sazona\* con todas especias y sal. Y déjalo enfriar. Luego harás tu pastel y cerrarlo has ni más ni menos que de carne. Y cuando esté cocido cebarlo\* has con caldo de garbanzos y yemas de huevos batidos\* y zumo de limón. Y vendrá a salir un pastel que parecerá de pechuga de capón. Y advierte que en estos pasteles de pescados dicen bien pasas de Corintio\* y algunas veces piñones.

#### 252. UN PASTEL EN BOTE DE SOLLO

*Sollo picado, cebolla, manteca de vaca fresca, especias, sal, verdura picada, agua caliente, yemas de huevos batidas, zumo de limón. Para servir: rebanadillas de pan, rebanadas de sollo o. torrijas, yemas de huevo duras.*

Picarás\* el sollo\* y perdigarlo\* has en la cazuela\*<sup>1</sup>, como está dicho para el pastel (§251), salvo que has de freír primero un poco de cebolla muy menuda en la manteca\*. Y luego perdigar\* la carne, que quede muy granujada\*. Sazona\* de todas especias y sal y échale un poquito de verdura picada\* y un poco de agua caliente, cuanto se bañe\*. Y cueza un poco y cuájalo con unas yemas de huevos batidas\* con un poco de zumo de limón y sírvelo sobre rebanadillas de pan. Y asarás un poco del sollo\* y haráslo rebanadas y adornarás\* el pastel en bote\* con él y otras veces con torrijas y yemas de huevos duras.

## 253. UNA COSTRADA DE SOLLO\*

*Sollo picado, manteca, especias, canela, zumo de limón, azúcar molido (1 cuarterón - 117 g), huevos crudos batidos (4).* Para la costrada: *hojas de masa fina con un poco de azúcar.*

Picarás\* la carne y perdigarla\* has con buena manteca\*, como está dicho en los pasteles (§251, §252). Y sacarla has en una pieza que se enfríe. Y sazonarás\* con todas especias y canela\* y un poco de zumo de limón y un cuarterón\* de azúcar molido y échale cuatro huevos crudos muy bien batidos\*. Y harás una masa fina que tenga un poco de azúcar. Y harás tu costrada\* echando tres o cuatro hojas debajo muy delgadas, untando\* primero la tortera\*. Luego echarás el batido\* del pescado y cerrarás la costrada\* con otras dos hojas. Y úntalo con manteca\* y cuécelo a fuego manso. Suele ser tan buena como la carne.

## 254. UNA EMPANADA INGLESA DE SOLLO\*

Para el relleno: *sollo picado, huevos crudos (4), especias, agrio, sal, manteca de vaca.* Para la masa de la empanada: *harina (2 libras - 940 g), azúcar molido (3 cuarterones - 352 g), manteca de vaca (1 cuarterón - 117 g), yemas de huevos (8), sal, vino, azúcar.* Para servir: *caldo de garbanzos, yemas de huevos (4), agrio de limón.*

Picarás\* el pescado así crudo. Y después de muy bien picado meterle has huevos crudos, hasta cuatro, y sazonarás\* con todas especias y un poco de agrio\* y sal. Y echarle has un poco de manteca\* de vacas. Y después de mezclado todo esto harás una masa con dos libras\* de harina y tres cuarterones de azúcar molido y cernido\* y un cuarterón\* de manteca\* de vacas, antes más que menos, y ocho yemas de huevos y un poco de sal y amásala con un poco de vino. Y con esta masa harás tu empanada inglesa (§167). Y untarla has con manteca\*. Y échale un poco de azúcar por encima. Y después de cocida abrirla has por lo alto y cecarla\* has con un poco de caldo de garbanzos y cuatro yemas de huevos batidos\* y agrio\* de limón.

## 255. EMPANADA DE SOLLO

*Sollo.* Para el adobo: *vino, vinagre, sal, hinojo.* Para empanar: *masa blanca.*  
Para el relleno: *sollo, pimienta, sal, manteca de vaca.*

Tomarás un pedazo de sollo\* y perdigarlo\* has un poquito en las parrillas\*. Y échalo en adobo\* de vino y vinagre y sal y un poquito de hinojo\*. Y estese en él dos horas. Luego empánalo en masa blanca, sazónando\* de pimienta\* y sal y un poco de manteca\* de vacas. Estas empanadas suelen salir un poco secas, porque el pescado no tiene mucha grasa, que por mejores tengo las empanadas del atún fresco que estas. Si ellas se hubiesen de comer en día de carne, mechándolas con tocino son muy buenas. Y si se matara el atún en el tiempo que muere el sollo\*, mechándolas con el gordo del atún también son muy buenas.

## 256. ARTALETES\* DE SOLLO

Para el relleno: *sollo picado, cebolla, manteca, yerbabuena, huevos (6), huevos crudos (2), especias, zumo de limón.* *Sollo en rebanadillas.* Para servir: *sopa dulce.*

Picarás\* un pedazo de carne de sollo\* y luego freirás un poco de cebolla en manteca\* cortada a lo largo. Y échale el pescado picado encima. Y perdígalo en la sartén\* y échale un poco de yerbabuena\*. Luego batirás\* media docena de huevos y échaselos dentro y revuélvelos sobre la lumbre con la paleta\* hasta que esté bien seco. Y sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y échale otros tres o cuatro huevos crudos. Y sazóna\* con todas especias y zumo de limón. Luego tomarás otro pedazo de sollo\* y harás rebanadillas delgadas y batirlas\* has con la vuelta del cuchillo\*, como chulletas\* de pechos de gallinas, y rellenarlas has con el relleno que está hecho y meterlas has en sus broquetas\* de cuatro en cuatro y asíéntalos en una tortera\*, untándola\* primero con manteca\* de vacas. Y después de cocidos sírvelos sobre una sopa dulce.

En este plato\*<sup>2</sup> no ha de entrar aceite, todo ha de ser con buena manteca\*. Y advierte que no se dice más deste pescado por excusar prolijidad, porque se puede hacer dél todas las cosas que se pueden hacer de carne, como son pasteles calientes de salsa negra\*(§139-§143) y empanadillas dulces y otros rellenos en las torteras\*, también con salsas negras y con salsas de membrillos. Y esto se entiende con la aguja paladar\* y otros pescados grandes que no tienen espinas en la carne y no tienen

humo<sup>253</sup>, que los que tienen humo como es el congrio y la merluza y el cazón\*, de todos estos no se pueden hacer estos platos\*<sup>2</sup> que están dichos del sollo\*, sino asados y fritos y estofados\* y empanados. Estos son sus aderezos\* y en cazuela\*<sup>2</sup> son muy buenos. Y por eso no pienso decir mucho de los pescados. El sollo\* hecho pedazos y en pastel con buena manteca\* es bueno.

#### 257. AGUJA PALADAR\*

*Aguja paladar.*

Este pescado se parece algo al sollo\*, más no es tan bueno, que es más blando. Podrás hacer dél lo mismo que está dicho del sollo\*. Aunque, como digo, es pescado blando y también salen las empanadas un poco secas. De ninguna manera es tan buena como asada y también es buena en cazuela\*<sup>2</sup>. Y no se puede tener en adobo\* tanto como el sollo\*.

#### 258. CÓMO SE ADEREZAN LAS TRUCHAS

*Truchas, agua o caldo de carne, sal, perejil.*

Las truchas es el pescado del río más regalado\*. Y lo más ordinario es comerlas cocidas. Y si ellas estuvieren acabadas de matar no es menester para cocerse más de agua y sal y unas ramas de perejil y no más agua de cuanto se cubran. Y si después de cocidas las quisieres echar algún acedo\* por encima, podrás. Y del caldo de las truchas se pueden hacer sopas. Y si las cocieres en caldo de carne serán mejores.

#### 259. OTRO COCIMIENTO DE TRUCHAS

*Truchas, agua, sal, vinagre, perejil, pimienta.*

Tomarás agua y sal y vinagre y ramas de perejil y cuando cociere echa las truchas dentro y al servir échales más vinagre por encima y pimienta\* y ramas de perejil.

<sup>253</sup> *tienen humo*: expresión, probablemente, por ahumado.

## 260. OTRO

*Truchas, vinagre, vino, agua, sal, cebolla.*

Escamarás\* las truchas y partirlas has por medio, hendidas de arriba abajo, que se hienda también la cabeza y harás la pedazos. Y ponla en una pieza y échale allí vinagre que se cubra. Y échale vino. Luego pondrás agua al fuego, con mucha sal y un poco de cebolla. Y cuando esté cociendo echa las truchas dentro con el vinagre y el vino y ponle una cobertera\* encima del cazo. Estas se suelen servir entre unos dobleces de servilleta, al uso de Alemania; mas los señores de España no las quieren sino enteras, un poco más moderado el cocimiento\* de sal y vinagre. Para este plato\*<sup>2</sup> han de ser las truchas grandes.

## 261. TRUCHAS ESTOFADAS

*Truchas, vino, vinagre, pimienta, jengibre, nuez moscada, una cebolla entera, mejorana, yerbabuena, manteca de vaca fresca o manteca salada de Flandes, sal, agua. Para servir: rebanadas de pan tostado, peras o membrillos o pasas de Corintio (opcional).*

Tomarás las truchas lavadas y escamadas\* y partirlas has como está dicho (§260) y asíéntalas en una cazuela\*<sup>1</sup> o cazo y échale allí vino y vinagre y pimienta\* y jengibre\* y nuez\*<sup>2</sup> y una cebolla entera y un manojito de yerbas, mejorana\* y yerbabuena\* y un pedazo de manteca\* de vacas fresca por derretir o manteca\* salada de Flandes. Y sazona\* de sal y echa agua cuanto se bañen\*, no más, y ponlo al fuego con su cobertera\* y estófese allí. Y tostarás\* rebanadas de pan y sírvelas sobre ellas, que vaya bien bañado\* de caldo.

Y advierte que los más de los pescados o todos son buenos desta manera. Y así, si dijere de algún pescado estofado\*, se entiende que ha de ser desta manera. A estos pescados estofados\* se les suelen echar algunas veces peras o membrillos y algunas pasas de Corintio\*.

## 262. SOPA DE TRUCHAS

*Trucha, tocino (día de carne) o manteca de vaca (día de pescado), vino tinto, agua, vinagre, azúcar, especias, canela, sal. Para servir: sopa de pan tostado, manteca fresca o grasa de tocino.*

Tomarás una trucha que sea grande y harásla pedazos, hendida por medio, y freírla has con tocino, si fuere día de carne, y si no con manteca\* de vacas. Luego tomarás vino tinto en una sartén\* y un poco de agua y un poco de vinagre y échale azúcar, que esté bien dulce. Y sazona\* con todas especias y canela\* y un poco de sal. Y pondrás a cocer esta pebrada\* hasta que comience a tomar punto con el azúcar. Y echa las truchas dentro. Luego harás una sopa con pan tostado\* y asienta\* las truchas encima y échales la salsa, que se moje bien la sopa. Y échale un poco de manteca\* fresca por encima o un poco de grasa de tocino y déjalas estofar\* un poco y sírvelas calientes.

#### 263. CAZUELA DE TRUCHAS

*Truchas, aceite, verduras, perejil, yerbabuena, cilantro verde, pan remojado, especias, canela, vinagre, agua, dulce de miel o azúcar, cebolla frita.*

Freirás las truchas en buen aceite. Luego picarás\* de todas verduras, perejil y yerbabuena\* y cilantro verde\*. Y majarás\* esta verdura en el almirez\* tan molida como para hacer salsa de perejil. Luego echarle has un poco de pan remojado en agua fría y májalo todo y sazona\* con todas especias y canela\*. Luego desátalo con un poco de vinagre y agua y échale dulce de buena miel o azúcar, de manera que esté agridulce. Y ponlo al fuego, trayéndolo a una mano\*, hasta que cueza, y échale un poco de cebolla frita muy menuda en buen aceite. Luego asienta\* las truchas en una cazuela\*<sup>1</sup> y échales la salsa por encima y cuezan un poco con la salsa y sírvela caliente.

#### 264. PLATO DE TRUCHAS Y BERZAS

*Trucha, tocino magro o manteca fresca, cogollos de berza cocidos, picatostes de pan blanco, pimienta, naranja.*

Tomarás una trucha que sea grande y escamarla\* has. Y henderla\* has por medio, de cabo a cabo. Y harás pedazos della. Y freírlos has con tocino magro y gordo. Y luego tendrás cogollos de berzas que estén blancos y han de ser cocidos con su sazón. Y en acabando de freír la trucha freirás picatostes\* de pan blanco. Luego echarás los cogollos de berzas en la sartén\* y freírlos de manera que no se sequen y sácalos. Luego irás armando\* tu plato\*<sup>2</sup>. Pondrás un lecho de picatostes\*, luego otro de cogollos de berzas y pedazos de truchas e irás echando pimienta\* y

naranja y entremetiendo\* picatostes\* y tocino magro entremedias de las berzas y truchas. Sirve este plato\*<sup>2</sup> caliente. Es plato\*<sup>2</sup> de mucho gusto. Si quisiere hacer este plato\*<sup>2</sup> en día de pescado, lo que se había de hacer con tocino harás con buena manteca\* fresca.

## 265. PASTELÓN DE TRUCHAS

*Truchas grandes, tocino o manteca fresca de vaca, salsa negra o pebrada. Para servir: pimienta, naranja y adobo.*

Estas truchas grandes son buenas, hechas pedazos, empanadas con rebanadillas de tocino magro en un pastelón y después que esté cocido hacer una salsa negra\*(§139-§143) y echársela dentro. Y si no quisieres hacer la salsa negra\* harás una pebrada\* y será lo mismo. Y si fuere en día de pescado en lugar del tocino sea un poco de buena manteca\* fresca de vacas y cueza con la salsa un poquito y sírvela caliente. Estas truchas grandes también son buenas hechas pedazos y echadas en adobo\* de sollo\* (§249) y asadas en las parrillas\*. Y servir las con pimienta\* y naranja y un poquito de adobo\*.

## 266. CÓMO SE ADEREZA EL ATÚN

### 266.1. Primera forma: asado

*Atún, adobo de sollo. Para servir: naranja, pimienta adobo, sal.*

El atún fresco es muy buen pescado y lo mejor es tomar las ijadas\* y echarlas en adobo\* de sollo\* (§249) y asarlas en las parrillas\*. Es un pescado muy regalado\*, sirviéndolo con su naranja y pimienta\* y un poco del adobo\*. Y tomando de la otra parte magra del atún en pedazos mezclados con pedazos de la ijada\* y empanarlos con salpimienta\*, son muy buenas empanadas.

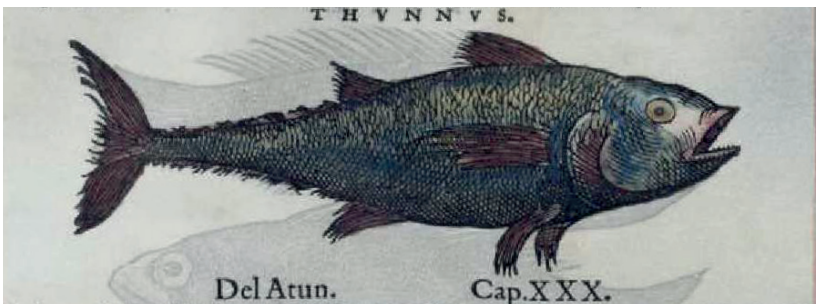
### 266.2. Segunda forma: en cazuela

*Atún, cebolla, aceite, especias, sal, agua, verdura, agrio.*

Este pescado fresco es muy bueno en cazuela\*<sup>2</sup> haciendo pedazos dél y ahogar\* un poco de cebolla con buen aceite y echar allí del atún los pedazos que te pareciere que son menester y ahógalos muy bien. Y sazo-

na\* con todas especias y sal y échales un poco de agua caliente cuanto se bañen\* y échale un poco de verdura picada\* y su agrio\* y déjalo cocer un poco tapada la cazuela\*<sup>1</sup>, que sea medio estofado\*.

Este pescado, aunque después de salado\* tiene un rancio\* que algunas personas no lo comen de buena gana, cuando está fresco, acabado de sacar del agua, tiene muy buen gusto y se pueden hacer muchas cosas dél, como son pasteles y costradas\*, pastelones de salsa negra\*(§139-§143). Y esto se ha de mezclar atún de la ijada\* con lo demás, porque fuera de las ijadas\* no tiene género de gordura.



*Atún (Thunnus)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 142 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 267. COSTRADA DE ATÚN

*Carne magra de atún picada, manteca de vaca, especias, canela, zumo de limón, pasas de Corintio, azúcar (4 o 6 onzas, 115 g o 172,5 g), huevos crudos (4), azúcar raspado, hojas de masa, sal.*

Para hacer una costrada\* picarás\* de la carne magra del atún y echarle has un poco de la ijada\* en lugar de tocino, en la cantidad que te pareciere; y picándolo todo junto muy bien tomarás un poquito de manteca\* de vacas en un cacito o en una cazuela\*<sup>1</sup>. Y cuando esté caliente echarás allí el pescado picado y perdigarse\* ha de manera que quede muy granujado\*, como si fuera carne. Y sazona\* con todas especias y canela\* y zumo de limón y échale unas pasas de Corintio\* y échale cuatro o seis onzas\* de azúcar y métele unos huevos crudos, cosa de cuatro, y harás tu costrada\* con tres o cuatro hojas debajo y dos encima. Y úntalo con manteca\* y azúcar raspado por encima y cuézala y sírvela caliente. Y entiéndese que ha de ir sazonada\* de sal.



## 268. PASTELÓN DE ATÚN

## 268.1. Primera forma: con salsa negra

*Atún, manteca de vaca, masa blanca, salsa negra.*

Para hacer un pastelón de atún con salsa negra\*(§139-§143) has de perdigar\* el atún en las parrillas\* o freírlo un poco con buena manteca\* de vacas, porque salga el atún un poco moreno y hacer tu pastelón de masa blanca. Y en estando cocida la masa harás la salsa negra\* como está dicho en los pastelones de jabalí (§141-§144). Y advierte que, si la quisieres hacer de ciruelas, es muy buena (§6.2 y §268.2).

## 268.2. Segunda forma: con salsa de ciruelas

*Atún, verdura, especias, huevos, manteca de vaca.* Para la salsa de ciruelas: *ciruelas pasas, especias, azúcar, vino.* Para servir: *rebanadas de pan tostado.*

Para pescados has de tomar ciruelas pasas y cocerlas muy bien y luego pasarlas por una estameña\* y servirán de harina quemada y darán muy buen gusto de agrio\*. Luego sazonarás\* (como está dicho) de todas especias y azúcar y ha de venir a quedar la salsa bien agridulce.

Si quisieres hacer platos\*<sup>2</sup> con esta salsa de ciruelas picarás\* el pescado crudo con sus verduras y sazonarás\* con todas especias y meterle has huevos y armarás\* unos albondigones\* grandes y largos o unos roscones, o como te pareciere, en unas torteras\* untadas\* con manteca\* de vacas y pondrás las a cocer con lumbre abajo y arriba. Y cuando estén cocidas échales la salsa de las ciruelas y sírvelas sobre rebanadas de pan tostado\* y échales la salsa por encima. Y esta salsa ha de llevar un poco de vino.

## 269. SALPICÓN DE ATÚN

*Atún, cebolla, aceite, vinagre.*

Este atún, después de salado\*, es muy bueno, si es de ijada\* y gordo, cocido. Y hacer unas rebanadas de lo más gordo y de lo más magro hacer un salpicón\* con su cebolla y pondrás las rebanadas gordas por las orillas del plato\*<sup>1</sup> y el salpicón\* en medio. Luego otras rebanadas por encima y ruedas de cebolla. Y luego echarles aceite y vinagre por encima de todo.

## 270. ATÚN LAMPREADO\*

*Atún, manteca de vaca, salsa negra, vino, vinagre, dulce, especias, canela, salvia, mejorana, almendras tostadas.*

Este atún es bueno lampreado\*. Cocerás el atún y luego lo freirás un poco con manteca\* de vacas y tomará un colorcito negro. Y tendrás hecha la salsa negra\* con harina quemada (§139-§143) como se hace para los pastelones de carne y sazonarás\* con vino y vinagre y con dulce y de todas especias y canela\*. Luego echarle has el atún dentro y un manojito de salvia\* y mejorana\* y mondarás\* unas almendras y tostarlas\* has y echárselas has dentro.

## 271. OLLA DE ATÚN

*Atún, caldo de garbanzos, cogollos de berzas, verduras, especias, alcaravea, harina.*  
Para servir: *sopa blanca, salsa de oruga.*

Este atún, después de salado\*, es muy bueno para hacer una olla\* que tenga el gusto de la olla podrida\* de carne. Cocerás el atún y luego freírlo has un poco a pedazos grandes. Y tendrás caldo de garbanzos y echarle has cogollos de berzas que estén bien perdigadas\* y de todas las verduras y sazonarás\* con todas especias y alcaravea\* y freirás un poquito de harina que quede muy blanca y échasela dentro y sírvelo sobre una sopa blanca y servirás salsa de oruga\* (§4.1- §4.2) con ella.



*Berzas (Brassica), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 205 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)*

## 272. ESCABECHE DE ATÚN

*Atún, sal.* Para el escabeche: *vino, vinagre, especias, hinojo.*

Este atún fresco en escabeche\* lo podrás hacer lonjas\* de dos libras\* y sazonar\* de sal y asarlo has. Y déjalo enfriar. Y puedes hacer escabeche\* con su vino y vinagre y especias y un poco de hinojo\*. Y asienta\* el atún en el barril y cébalo\* con escabeche\* y tápalo. Y desta manera podrás hacer el sollo\*.

## 273. CAZUELA DE LAMPREA

*Lamprea, cebolla frita, manteca fresca o aceite, vino tinto, vinagre, especias y sal, agua.*

Ya se sabe que la lamprea\* en cazuela\*<sup>2</sup> o empanada es lo mejor. Y así tomarás la lamprea\* después de bien lavada y quitada la hiel, que la tiene en la boca, y cortarla has en tarazones\* y asiéntala en una cazuela\*<sup>1</sup> echando allí un poco de cebolla frita con buena manteca\* fresca o un poco de buen aceite y un poco de vino y un poquito de vinagre y sazona\* con todas especias y sal y échale un poco de agua caliente cuanto se bañe\* y cueza más de media hora. Y no será menester otra cosa, que ella echará de sí una salsilla un poco espesa\*, porque la lamprea\* no ha menester más salsa que la que echare de sí. El vino ha de ser tinto, si fuere posible. Si quisieres hacer esta cazuela\*<sup>2</sup> dulce, bien podrás; mas yo tengo por mejor que no lo lleve.

## 274. EMPANADA DE LAMPREA

*Lamprea, masa negra o masa blanca especias, sal, vino.*

Para empanar esta lamprea\* hasla de lavar muy bien y rasparle los dientes y abrirla y quitarla todo lo que tiene dentro y quitarle la hiel que está en la boca y un nervio que tiene arrimado al lomo por la parte de dentro y darla dos o tres cuchilladitas por el lomo y arrollarla\* y meterla en un vaso de masa negra y echarla allí de todas especias y su sazón de sal y una gota de vino y cerrar tu pastel y ella misma hará su salsa. Esta lamprea\* se come fría y se empana en masa negra porque dure más días, porque si es para comer luego, bien se puede empanar en masa blanca.

## 275. LAMPREA ASADA

*Lamprea, agua, sal, pimienta, nuez moscada, agrio de limón o naranja.*

La lamprea\*, si es acabada de sacar el agua, la puedes limpiar y espetarla\* en un asador\* enroscada y ponla a asar y ponla debajo una pieza con un poco de agua y sal y pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y con lo que distilare\* de la lamprea\* se hará una salsilla. Y cuando la lamprea\* esté asada sácala en el plato\*<sup>1</sup> y echa la salsa por encima y agrio\* de limón o naranja.

## 276. LAMPREA EN CECINA\*

*Lamprea, cebolla, manteca de vaca o aceite, especias, vinagre, vino tinto, harina, agua, azúcar, agrio. Para servir: rebanadas de pan tostadas, azúcar (opcional), agrio (opcional).*

Las lampreas\* en cecina\* se han de echar en remojo y lavarlas muy bien y hacerlas pedazos y freír un poco de cebolla con buena manteca\* de vacas o buen aceite y sazonar\* con todas especias y una gota de vinagre y un poco de vino tinto. Luego quemarás un poco de harina y desátala con agua y échasela, de manera que no sea más de cuanto se bañe\*. Y cueza poco a poco, cosa de media hora o más, y sírvela sobre unas rebanadas de pan tostadas\*. A estas lampreas\* les podrás echar azúcar alguna vez, añadiendo algún poco de más agrio\* para que sea agridulce, porque desta manera suele salir muy buena.

## 277. JIBIA Y CALAMARES Y PULPO

*Jibias, calamares o pulpo, cebolla, especias, verdura, agua. Para servir: agrio.*

Estos tres pescados hay que casi tienen un natural, porque la jibia\* y el calamar tienen una bolsa de una tinta muy negra. Esta es menester quitarla con mucha cuenta, porque no se rompa, porque, aunque la laven en muchas aguas, nunca se le acabará de quitar la tinta. Y estos tres pescados, después que se hayan limpiado muy bien, en entrando en el agua a cocer nunca más han de salir del agua caliente, porque se pondrían muy duros y muy crudos. Si quisieres hacer una cazuela\*<sup>2</sup>, que es el mejor aderezo\* que tienen, en la misma agua caliente los has de limpiar porque son muy blancos. Después de limpios, para hacerlos en cazuela\*<sup>2</sup> freirás la cebolla en la misma cazuela\*<sup>1</sup> y sacarás el pescado

del agua caliente y echarlo has dentro en la cazuela\*<sup>1</sup> y ahógallo allí. Y sazona\* con tus especias y su verdura y échale su agua caliente cuanto se bañe\* y no le echés agrio\* hasta que lo quieras servir, porque son pescados que se encrudecen con mucha facilidad. Y si los aderezan\* con cuidado son muy tiernos y muy blandos. El pulpo es un poco más duro. Este se suele azotar dando con él en una piedra o golpeándolo con un palo. Las cazuelas\*<sup>2</sup> destos pescados son buenas agridulces.



*Jibia o sepia*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 227 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 278. CÓMO SE ADEREZAN LOS CARACOLES

*Caracoles, agua, sal, cebolla, aceite, verduras, pan, especias, hinojo, tomillo salsero, harina, ajo.* Para servir: *agrio*.

Los caracoles lo más ordinario es aderezarlos\* en potaje\*. Tomarás los caracoles y lavarlos has en muchas aguas. Luego los pondrás en una vasija que sea ancha y tenga agua cuanto se bañe\* bien. Y esta pieza la pondrás sobre lumbré, de manera que se vaya calentando poco a poco. Y ellos se irán saliendo de las conchas y se irán muriendo con todo el cuerpo fuera dellas. Y en estando muertos sacarlos has y lávalos muy bien con sal y con más aguas. Luego échalos a cocer con agua y sal otros dos o tres hervores\*, porque se les acabe de quitar la verdina\* que tienen, y tórnalos a sacar y échalos en el colador\*, que se escurran\*. Luego freirás cebolla con buen aceite y echarás allí los caracoles y ahogarlos\*

has muy bien y échalos en su olla\* y échales agua caliente y sal y cuezan tres o cuatro horas. Luego picarás\* verduras y majarlas\* has con un poco de pan, como quien hace carnero verde (§59, §60), sazona\* con todas especias y con hinojo\* y con un poco de tomillo salsero y desatarlo\* has con el caldo de los caracoles. Y si estuviere algo ralo\* freirás un poquito de harina y échase dentro. Y si quisieres echar algún poco de ajo, bien podrás. Y al tiempo del servir les podrás echar un poco de agrio\*.

#### 279. CARACOLES RELLENOS

*Caracoles, agua, sal, cebolla, manteca de vaca, verduras, pan, especias, hinojo, zumo de limón, ajo (opcional), comino (opcional).*

Saltearás los caracoles, como está dicho (§278), en agua caliente y luego los lavarás con sal y después con muchas aguas. Y luego échalos a cocer con agua y sal hasta que estén bien cocidos. Luego sácalos de las cáscaras y quítales todo lo blando, que son las tripas, y ve goardando las conchas mejores y más blancas. Después que estén todos sacados freirás un poco de cebolla muy menuda con buena manteca\* de vacas. Luego echa allí los caracoles y ahóguense bien. Luego maja unas verduras con un poco de pan, muy majadas, y sazona\* con todas especias y un poco de hinojo\*. Y esta salsa echarás sobre los caracoles que se están ahogando\* con la cebolla, de manera que sea la salsa corta y cueza con los caracoles un poco. Sazona\* de sal y zumo de limón. Luego irás tomando las conchas e irás metiendo dos o tres caracoles en cada una, e irlos has componiendo en una tortera\* por su orden, arrimados unos a otros, y que queden llenos de la salsa. Y ponles lumbre abajo y arriba y tuéstense un poco. Luego sácalos y asiéntalos en el plato\*<sup>1</sup>, arrimando unos a otros sin rebanada ninguna, y échales de la salsa por encima. Y advierte que a esta salsa se le puede echar ajo y comino si gustaren dél.

#### 280. PASTEL DE CARACOLES

*Caracoles, manteca de vaca, especias, verdura picada, sal, puntas de espárrago o ríponces cocidos, yemas de huevos, caldo de garbanzos, agrio de limón o vinagre.*

Estos caracoles podrás cocer como está dicho (§278). Luego sacarlos de las conchas y quitarles lo blando, que son las tripas, y ahogarlos\* con un poco de manteca\* y sazónalos con todas especias y un poquito de verdura picada\* y un poco de sal y puedes hacer dellos un pastel. Y

podrás echar en este pastel algunas puntas de espárragos perdigadas\* o algunos riponces\* cocidos primero en agua y sal. Y cuajarás\*<sup>2</sup> este pastel con yemas de huevos y un poco de caldo de garbanzos y su agrio\* de limón o un poco de vinagre. Suelen salir muy buenos estos pasteles.

## 281. CÓMO SE GUISAN LAS CRIADILLAS DE TIERRA

*Criadillas de tierra, agua, sal, aceite, cebolla, caldo de garbanzos, especias, azafrán, verdura picada, yemas de huevo, zumo de limón o vinagre. Para servir: rebanadillas de pan.*

Las criadillas de tierra\* se guisan\* de muchas maneras en platillo\*. Cocerás las criadillas con agua y sal, muy bien mondadas\* de las cáscaras. Y luego las ahogarás\* con buen aceite y un poco de cebolla menuda. Luego las echarás caldo de garbanzos y sazona\* con todas especias y un poquito de azafrán\* y un poquito de verdura muy picada\* y échasela dentro y cueza un poco. Sazónalas de sal y luego cuájalas con unas yemas de huevos y zumo de limón o vinagre. Y sírvelas sobre rebanadillas o en una cazolilla\*.

## 282. OTRO PLATILLO DE CRIADILLAS DE TIERRA

*Criadillas de tierra, agua, sal, aceite, cebolla, huevos crudos (4). Para la salsa: verduras, migajón de pan, especias, cominos, ajo, caldo de garbanzos, agrio de vinagre, sal. Para servir: rebanadillas de pan, agrio de limón o naranja.*

Cocerás las criadillas con agua y sal. Luego ahógalas con buen aceite y cebolla, como está dicho en las de atrás (§281), y harás una salsa majando de todas verduras y un migajón\* de pan, que salga la salsa muy verde, como carnero verde (§59, §60). Y sazona\* con todas especias y un poquito de cominos\* y un granillo de ajo. Y desátala con caldo de garbanzos o agua caliente y un poquito de agrio\* de vinagre y sazona\* de sal. Luego échala sobre las criadillas y ponlas al fuego y échales dentro tres o cuatro huevos crudos, que se escalfen allí hasta que estén duros. Y sírvelas sobre rebanadillas las criadillas y los huevos, todo junto. Y échales por encima un poco de agrio\* de limón o naranja.



*Criadillas o turmas de tierra*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 227 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 283. CAZUELA DE CRIADILLAS DE TIERRA

### 283.1. Primera forma

*Criadillas de tierra, caldo, huevos, pan rallado, naranja, pimienta, huevas de pescado.*

Estas criadillas\* puedes aderezar\* de cualquiera destas maneras que están dichas y tengan poco caldo y échalas en una cazuela\*<sup>1</sup> y cuájalas con huevos con claras y que sean en cantidad. Y échales un poco de pan rallado y métele en un horno que se cuaje y cuájense\*<sup>1</sup>.

### 283.2. Segunda forma: criadillas fritas

*Criadillas de tierra, naranja, pimienta, huevas de pescado.*

Estas criadillas\* son buenas fritas con naranja y pimienta\*. Y si hubiere algunas huevas de algún pescado fríanse también y sírvelas revueltas con las criadillas con pimienta\* y naranja.



## 284. CRIADILLAS DE TIERRA CON HUEVOS REVUELTOS

*Criadillas de tierra, huevos (12), cominos, sal, ajo, manteca de vaca o aceite.*

Las criadillas de tierra\* podrás freír y luego batir\* una docena de huevos y echarles unos pocos de cominos\* y sal y echar estos huevos sobre las criadillas y hacer huevos revueltos. Y si le quisieres echar un poco de ajo podrás, friendo primero los ajos en la manteca\* o aceite de las criadillas, para que quede allí un poco de gusto. Y advierte que esto de ajo se ha de echar con mucha moderación. Y lo mejor es asar primero o freír los ajos. Y luego freír las criadillas y echar los ajos a mal.

Otras muchas maneras pudiera poner aquí, como son tortas\* y cos-tradas\* con su dulce. Mas fuera de las suertes que van aquí escritas, no me contenta ninguna.

## 285. PASTEL DE CRIADILLAS DE TIERRA

*Criadillas de tierra, especias, sal, verdura, masa de pastel, yemas de huevo, caldo de garbanzos, agrio, ostias frescas (opcional). En platillo: criadillas de tierra, riponces, ostiones, yemas de huevo, zumo de limón.*

Estas criadillas\* ahogadas\*, como está dicho atrás, y sazonadas\* con todas especias y sal y un poquito de verdura y metidas en un pastel. Y en estando la masa cocida podrás batir\* unas yemas de huevos y un poco de caldo de garbanzos y su agrio\*. Y cebado, el pastel suele salir muy bueno. Y si echases la mitad de criadillas y la mitad de ostias\* frescas, sería muy buen pastel. Empanadas son también buenas. Y ya hay dicho atrás cómo se han de hacer en empanadillas o empanada inglesa.

Estas criadillas en platillo\* con muchos riponces\* y cuajadas\*<sup>2</sup>, con sus yemas de huevos y zumo de limón, es muy buen platillo\*. Y advierte que si echases riponces\* con las criadillas y las ostias\* frescas que dicen muy bien. Y es un pastel muy regalado\*.

## 286. PLATILLO DE CARDO

*Cardo, agua, sal, manteca de vaca, cebolla, pimienta, nuez moscada, jengibre, verdura, leche, huevos o manteca frita con harina. Para servir: azúcar, carne. Si no se echara leche: azafrán, dulce, zumo de limón, agrio.*

Mondarás\* el cardo y desvenarlo\* has lo más que pudieres. Y cuécelo con agua y sal y luego ahógalo con buena manteca\* de vacas y su cebolla menuda y de que esté bien ahogado\* sazónalo de pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y échale un poco de verdura picada\* y agua caliente cuanto se bañe\* y cueza en cosa de barro y si fuere cobre sea bien estañado. Y de que esté el cardo bien cocido échale un poco de leche y cueza un poco y cuájalo con huevos. Y si no quisieres gastar huevos calienta un poco de manteca\* y fríe en ella un poco de harina, de manera que no se queme, sino que salga rala\* y blanca. Y cuando ella hiciere unas ampollitas trastórnala con la sartén\* dentro del platillo\*. Y yo tengo por mejor estos platillos\* cuajados\*<sup>1</sup> con la harina que con los huevos. Y cuando sirvas el cardo le podrás echar azúcar y canela\* por encima. Y si quisieres hacer este platillo\* sin leche, sazónalo como está dicho en lo demás y échale un poco de azafrán\* y échale su dulce y zumo de limón para que salga agridulce. El agrio\* sea poco.

#### 287. OTRO PLATILLO DE CARDO

*Cardo, agua, sal, manteca de vaca, vino, zumo de medio limón, azúcar (media libra - 235 g), pimienta, nuez moscada, canela, verdura, sal (una migaja), azafrán (una migaja), huevos (20), pan rallado. Para servir: torrijas, azúcar, canela.*

Mondarás\* el cardo de manera que quede lo más tierno, aunque gastes más cardos, y desvenarlo\* has mucho y cuécelo con agua y sal hasta que esté bien cocido. Luego ahógalo con manteca\* de vacas sin ninguna cebolla y échale un poquito de agua y un poquito de vino y el zumo de medio limón y media libra\* de azúcar y sazónalo con pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y canela\* y un poquito de verdura picada\* y una migaja de sal y otra de azafrán\* y cueza un poco. Luego batirás\* veinte huevos con claras y échalos dentro en el cacillo\* donde está el cardo. Y échale por encima un poco de pan rallado y pon el cacito al fuego con un poco de lumbre abajo y tápalo con su cobertera\*. Y échale lumbre encima y cuájese\*<sup>1</sup> de manera que no se queme y por la parte de arriba esté dorado. Luego sácalo sobre unas torrijas delgadas y haz de manera que salga este platillo\* entero, como está en el cacillo\*, la flor\* hacia arriba y échale por encima un poco de azúcar y canela\*.

Y advierte que todos los platillos\* que tengo dicho que se han de hacer con manteca\* de vacas o buen aceite; se entiende que en día de carne ha de ser tocino en lugar de la manteca\* y caldo de carne en lugar de caldo de garbanzos.

## 288. PASTEL DE CARDOS

*Cardo, agua, sal, manteca de vaca, especias, leche o caldo de garbanzos, verdura, azúcar (6 onzas - 172,5 g por cada pastel), masa, huevos (4 por cada pastel).*

Cocerás el cardo como está dicho (§286) y luego ahógalo con manteca\* de vacas y sazónalo con sus especias. Luego échale un poco de leche y un poquito de verdura y un poquito de sal y ahóguese muy bien y échale más leche cuanto fuere menester para el pastel o pasteles y para cada uno seis onzas\* de azúcar. Y cuando esté el cardo cocido sácalo con una espumadera\* y déjalo enfriar y échalo en los pasteles con su manteca\*. Y cuando esté la masa cocida batirás\* huevos con claras, para cada pastel cuatro, y dejarlos has con la leche en que se sazona\* el cardo y henchirás\* los pasteles desta leche y cuájense los pasteles descubiertos. Y cuando estén cuajados\*<sup>1</sup> les podrás poner las coberteras\* encima. Y si los quisieres servir abiertos, podrás perdigar\* primero los vasos de los pasteles y podrás echar la leche y el cardo con sus huevos. Y advierte que cuando ahogares\* el cardo que ha de tener manteca\* en cantidad. Y si quisieres hacer este pastel sin leche podrás henchir\* el pastel de solo cardo, sazonado\* con especias y su verdura y su azúcar molido y después cebarle\* con caldo de garbanzos y yemas de huevos batidas\*. Y en los pasteles que llevan leche puedes ahogar\* el cardo y echar la leche al cuajar.

## 289. CEBOLLAS RELLENAS

*Cebollas (2 o 3). Para el relleno: cebollas, manteca de vaca, verdura, huevos (6-8), queso rallado de yerba, pan rallado, azúcar, especias, canela. Para servir: sopa dulce con azúcar, canela, queso, caldo de garbanzos, yemas de huevo (6), manteca de vaca, queso rallado.*

Las cebollas cocidas y ahogadas\* con manteca\* de vacas y sazonadas\* de sal y todas especias y servida con queso rallado<sup>254</sup> por encima son buenas. Las cebollas rellenas: tomarás dos o tres cebollas grandes

<sup>254</sup> En el original, por error, *rallano*.

para un plato\*<sup>2</sup> y cortarlas has el pezón\* y las raíces y échalas a cocer. Y cuando estén medio cocidas sácalas y mete el dedo por en medio y sacarás el tallo de en medio la cebolla. Y luego sacarás otra un poquito mayor. Luego irás sacando todas las telas enteras de manera que cada una parezca una cebolla entera. Luego pícalas chicas y fríelas con manteca\* y un poco de verdura. Luego echarás allí en la sartén\* seis u ocho huevos batidos\* y revolverlo\*<sup>1</sup> has sobre la lumbre hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y échale queso rallado que sea bueno de yerba, que el de cuajo no se ha de echar en cosa ninguna que se haya de guisar\*, si fuere posible y echarás otro tanto pan rallado como queso y échale huevos crudos hasta que el relleno esté un poco blando y échale un poco de azúcar y sazona\* con todas especias y canela\* y rellena los cascós\* de las cebollas y asiéntalas en una tortera\* untada\* con manteca\*, tápala con su cobertera\* y ponla al fuego con lumbre abajo y arriba y tostarse\* han un poco. Y cuajarse\*<sup>1</sup> ha el relleno y harás una sopa dulce con azúcar y canela\* y queso, todo revuelto. Y mojarle ha con caldo de garbanzos y media docena de yemas de huevos y asienta\* las cebollas encima de la sopa. Luego échale un poco de manteca\* de vacas bien caliente por encima y queso rallado. Y pon esta sopa dentro en un horno para que se cuaje y tome color el queso rallado que va por encima.

## 290. CÓMO SE ADEREZAN LAS CARPAS

*Carpas, vinagre, agua, sal, cebolla, perejil, pimienta.*

Las carpas para ser buenas han de venir vivas a la cocina. Estas no se han de escamar\* sino abrirlas por un lado, como lechón, y sacarle las tripas y la hiel. Y si tuviere muchas huevas, sácalas y echa estas carpas en vinagre que se mojen bien. Y velas volviendo que se mojen por todos cabos y se pondrán muy azules. Y pon el cazo\* al fuego con agua y sal y alguna cebolla y perejil en rama. Y cuando estén cociendo echa las carpas y la vinagre, todo junto, en el cazo\* en que estaba y atapa el cazo\* y cuando estén cocidas sírvelas con vinagre y ramas de perejil y pimienta\*. Estas carpas han de salir muy azules, porque parecen así muy bien.



*Carpa*, en Guillaume Rondelet, *La premiere [seconde] partie de l'histoire entiere des poissons*, Lyon, Mace Bonhome, 1558, p. 106  
(Biblioteca Nacional de España, 3/17471)

## 291. SOPA DE CARPAS

*Carpas*, cebolla, sal, especias, vino tinto, vinagre, agua, huevas de las carpas, hígado de las carpas, manteca de vaca. Para la salsa: sopilla de pan tostado, espárragos (opcional), dulce (opcional). Para servir: manteca fresca, vinagre aguado, pimienta, jengibre, nuez moscada.

Escamarás\* las carpas y lávalas muy bien y ábrelas por la barriga y sacarás las tripas y la hiel y guarda las huevas y el hígado y la sangre que tuviere dentro. Luego partirás estas carpas por medio desde la cola a la cabeza y harás las pedazos, que estarán corriendo sangre. Y asíéntalas en un cacillo\* así sin lavar, porque se aproveche la sangre. Luego corta cantidad de cebolla larga y échala por encima de los pedazos de carpa, así cruda sin freír, y sazona\* de sal y especias. Y échale un poco de vino tinto y vinagre, que estén un poco agrias, y un poco de agua cuanto se bañen\*. Y echa allí las huevas y el hígado. Luego pon al fuego una sartén\* con manteca\* de vacas y déjala calentar tanto hasta que se queme y se ponga bien negra. Y así, caliente como está, la echarás por encima de las carpas y ponlas a cocer a mucha furia\*, hasta que se apure. Y con solo esto se hará una salsilla negra y trabada\* que parecerá que se le echó pan tostado\* o harina quemada. Sírvela sobre rebanadas de pan tostado\* y échala con el mismo cacito en el plato\*<sup>1</sup>, porque no se han de revolver\*<sup>1</sup>. Y si tuvieses más de un plato\*<sup>2</sup> procura que cada plato\*<sup>2</sup>

se haga de por sí, si fuere posible. Estas carpas hechas pedazos y fritas y asentadas sobre una sopilla de pan tostado. Y luego tomar en un plato\*<sup>1</sup> un poco de manteca\* fresca en pella\* y un poco de vinagre bien agüado y pimienta\* y jengibre\* y nuez\*<sup>2</sup> y póngase a calentar sobre brasas. Y cuando la manteca\* esté derretida y la salsa esté blanca échala por encima de las carpas, de manera que ande bien bañada\* la sopa\*. Esta se llama salsa de brugete\*. Y si cocieses unos espárragos y luego freírlos y asentarlos entre las carpas y la sopa suele salir un buen plato\*<sup>2</sup>. Si echases dulce a la sopa de las carpas estarán buenas.

## 292. PASTEL EN BOTE DE CARPAS

*Carpas (2), cebolla, manteca de vaca, especias, verdura, sal, agua, yemas de huevo, zumo de limón. Para servir: cabezas de las carpas sobre rebanadillas de pan.*

Tomarás dos carpas grandes, porque de chicas no se puede hacer este plato\*<sup>2</sup> y desollarlas\* has. Y descarnarás\* toda la carne que pudieres, dejando quedar el espinazo\* y las costillas y todas las espinas grandes y picarás\* esta carne muy picada\*. Luego ahogarás\* un poco de cebolla muy menuda con manteca\* de vacas y echarás allí la carne de las carpas y perdigarla\* has revolviéndolo\*<sup>1</sup> con un cucharón\*. Y vendrá a quedar granujada\*, que parecerá carne de pechuga de ave. Y sazona\* de todas especias y un poquito de verdura picada\* y sal. Y échale un poco de agua caliente cuanto se bañe\* y cueza un poco. Y luego cuájalo con yemas de huevos batidas\* y zumo de limón y tendrás las cabezas de las carpas cocidas en un cocimiento\* de agua y sal y cebolla y vinagre. Y pondrás estas cabezas en el plato\*<sup>1</sup> sobre rebanadillas de pan y echarás el pastel en bote\* alderredor, porque se eche de ver que es de carpas, que en el gusto parecerá de carne si la manteca\* es buena.

## 293. UNAS ALBONDIGUILLAS DE CARPAS

*Carpas, yemas de huevo (6), pan rallado, pimienta, nuez moscada, jengibre, sal, caldo, manteca de vaca.*

Descarnarás\* las carpas como está dicho (§290) y picarás\* la carne cruda y meterle has media docena de yemas de huevos y un poquito de pan rallado y sazona\* con pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y sal y tendrás caldo sazonado\* con buena manteca\* de vacas. Y harás tus albondiguillas\*

cuando quisieres servir. Y tendrás las cabezas de las carpas cocidas y asíéntalas en el plato\*<sup>1</sup> y echa las albondiguillas\* alderredor. Y entiendo que son mejores que de ningún pescado, porque este pescado no tiene ningún género de humo.

294. CÓMO SE PUEDE FREÍR Y ASAR Y COCER UN PESCADO, TODO EN UN TIEMPO, SIN PARTIRLO

*Pescado (carpa, tenca, barbo...), sal, aceite, perejil, cebolla, agua, vinagre, ajo, orégano. Para servir: perejil, yerbabuena, pimienta, aceite; ajopollo, adobo; escabeche.*

No soy amigo de escribir platos\*<sup>2</sup> fantásticos, mas con todo eso quiero poner aquí cómo se puede freír, cocer y asar un pescado entero en todo un tiempo. Tomarás la carpa o tenca\* o barbo o otro cualquiera pescado que sea un poco largo y espetarlo\* has en un asador\*, después de bien limpio y escamado\*, y harás el abertura muy pequeña. El asador\* ha de entrar por la cola y ha de salir por la cabeza. Luego tomarás unas sedeñas\* o lino rastrillado y echarás sal en un pedazo de la cola. Luego envuelve aquel pedazo con las sedeñas\* y mójalas por encima con aceite, que queden bien empapadas\*. Luego tomarás otras sedeñas\* y pondrás las anchas. Y pon allí perejil en rama y cebolla cortada y sal y envuelve la cabeza hasta las alas con aquellas sedeñas\*, de manera que las cebollas y el perejil queden arrimadas a la cabeza. Y moja estas sedeñas\* con agua y harás un cocimiento\* de agua y sal y vinagre y moja las sedeñas\* muy bien y acomódala porque no es menester atarlas con ningún hilo, que ellas se pegan muy bien. Luego has de poner este cocimiento\* sobre un poco de lumbré, de manera que esté cociendo, y en otra cazuela\*<sup>1</sup> un poco de aceite, que esté también muy caliente, al lado del asador\*. Has de poner a asar el pescado y has de ir echando de aquel cocimiento\* por encima de las sedeñas\* que están en la cabeza, de manera que nunca se vengán a secar. Y el pedazo de en medio ha de estar descubierto. Y has de tener un poco de aceite en otra vasija con un poco de sal y un poquito de ajo y una gota de agua y un poco de orégano\* molido y una gota de vinagre y haslo de ir untando\* con unas plumas y el tarazón\* de en medio viene a ser asado. La otra vasija de la cola has de tener solo con aceite bien caliente. Y de cuando en cuando le has de ir echando deste aceite caliente por encima de las sedeñas\* de la cola, porque desta manera se freirá como si se friera en la sartén\*. Y la parte de la cabeza se cocerá como si se cociera en un cazo y vendrá

a estar frito, cocido y asado, todo en un tiempo. Agora sacarás el pez del asador\* en una pieza llana o en un plato\*<sup>2</sup> grande y cortarás las sedeñas\* con las tijeras\*, muy sutilmente, porque no se deshaga la cabeza, que lo otro bien tieso estará. Y después de quitadas todas las sedeñas\* asíéntalo en un plato\*<sup>1</sup> grande y quedará la cabeza tan naturalmente cocida y azul como si se cociera en su cocimiento\* y lo demás quedará asado y frito. Ahora pondrás tres salserillas\* en el plato\*<sup>1</sup> con tres salsas: a la parte de la cabeza pondrás perejil, que tenga yerbabuena\* y pimienta\* y un poco de aceite. Y en la de en medio pondrás una salserilla con una salsa, al modo de ajopollo\*, mezclado con un poquito del adobo\* con que se asó el pescado. Y en la de la cola pondrás un poco de escabeche\* muy bien hecho. Y con esto será el pescado frito, cocido y asado con sus salsas.



Orégano, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 176 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

## 295. CÓMO SE GUISAN LAS ENGUILAS

*Anguilas.* Para el adobo: *sal gorda, orégano molido, vinagre.* Para la salsa, si son asadas: *adobo (un poco), zumo de limón, pimienta, ajopollo.* Para la salsa, si son fritas: *adobo, zumo de naranja, pimienta.*

Las anguilas\* es un pescado que se tiene alguna sospecha de que no es muy sano y así siempre se acostumbra echarle un poco de ajo. Eso queda al albedrío del oficial o al gusto del señor. Lo más ordinario es comerlas asadas. Y para esto es necesario hacerlas trozos después de desolladas\* y abiertas y echarlas en adobo\* de agua y sal y orégano\*



molido y un poco de vinagre. Y digo el orégano\* molido porque a los adobos\* siempre se ha de moler\* el orégano\* con sal gorda, que de otra manera no tomarán bien el gusto. Estarán estasenguilas\* en adobo\* un par de horas. Luego las asarás en las parrillas\* y sírvelas con un poco del adobo\* y zumo de limón y un poco de pimienta\*. También las podrás servir con un poco de ajopollo\*.

Y si las hubieres de freír las has de echar también en adobo\*, como está dicho. Y ha de ser el adobo\* un poco más fuerte, porque después no ha de llevar más de un poco de zumo de naranja por encima y un poco de pimienta\*.

#### 296. CAZUELA DE ENGUILAS

*Anguilas, aceite, cebolla, agua, verdura, miga de pan, especias y agrio.*

Las enguilas\* también son buenas en cazuela\*<sup>2</sup>, haciéndolas trozos y ahogándolas\* con buen aceite y cebolla menuda. Y luego echarle agua caliente cuanto se bañen\* y luego majar\* un poco de verdura con un migajoncillo de pan y echarlo en la cazuela\*<sup>1</sup> y sazona\* con todas especias y su agrio\*. Estas cazuelas\*<sup>2</sup> comen algunos agridulces y son muy buenas así.

#### 297. ENGUILA EN PAN

*Anguilas, sal, pimienta, ajo, salsa negra u otra salsa, especias (opcional).*

Estas enguilas\* son muy buenas empanadas, enroscadas como lampreas\* y dadas unos cortes por los lomos, porque suelen romper la masa del pastel. A estas no es menester echar más de sal y pimienta\* y unas rajitas de un grano de ajo. Y advierte que para empanar pescados no es menester otra especia que pimienta\* y sal sino es para las lampreas\*.

O si quisieres empanar algún pescado que no tenga espinas y le quisieres echar salsa negra\*(§139-§143) o otra salsa de otra manera, en tal caso podrás sazonar\* con todas especias, mas para empanadas secas no es menester más de sal y pimienta\*.

#### 298. UN BARBO ESTOFADO

*Barbo, vino tinto, vinagre, pimienta, nuez moscada, sal, agua, huevas del barbo, cebolla, manteca de vaca fresca. Para servir: rebanadas tostadas.*



Barbo, dibujo de *Historia natural [Manuscrito]: tratados de algunos peces, cuadrúpedos y algunos animales imaginarios*, fol. 38v (Biblioteca Nacional de España, Ms. 4214)

El barbo, si es fresco, lo mejor es comerlo cocido. Para diferenciar se hace de otras maneras. Escamarás\* el barbo y ábrelo y echa a mal\* las tripas y la hiel y guarda el hígado y las huevas. Y harás el pez pedazos y échalo en una olla\* y échale un poco de vino tinto y un poco de vinagre y pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y sal y un poquito de agua que apenas se bañe\* el pescado. Y echa las huevas dentro y un poco de cebolla entera y un poco de manteca\* de vacas fresca. Luego pondrás un borde de masa en la olla\* y ponle encima una escudilla\* llena de agua, que se ajuste con la masa, y pon la olla\* sobre el rescoldo\* y cueza allí media hora o más y hallarás el pescado estofado\* con una salsilla muy buena. Y echa la cebolla fuera y sírvelo sobre rebanadas tostadas\*.

## 299. BARBOS (O CARPAS) EN MORETA

### 299.1. Primera forma: barbos en moreta

*Barbos o carpas, cebolla, manteca, vino, vinagre, especias, sal, yerbas del jardín, agua, harina, azúcar y canela (opcional). Para servir: adobo o zumo de limón o naranja.*

Escamarás\* los barbos o carpas u otro cualquier pescado que sea grande, porque de ninguno que sea chico no se hace bien. Harás los barbos pedazos y ahogará\* cebolla en un cazo y echa allí los pedazos de

los barbos y darles has una vuelta con la cebolla y la manteca\*.Y luego echarles has un poco de vino y un poco de vinagre y de todas especias y sal y un manojo de yerbas del jardín y agua cuanto se bañen\*.Y desatarás\* un poco de harina quemada desatada.Y con todo este recaudo lo pondrás a cocer a mucha furia\*.Y no cueza más de media hora, antes menos que más. Esta moreta\* se suele hacer como está dicho y se le añade azúcar y canela\* en la misma salsa, mas yo me atengo a la agria.

### 299.2. Segunda forma

*Barbos, adobo de sollo.* Para servir: *adobo de sollo o zumo de limón o naranja.*

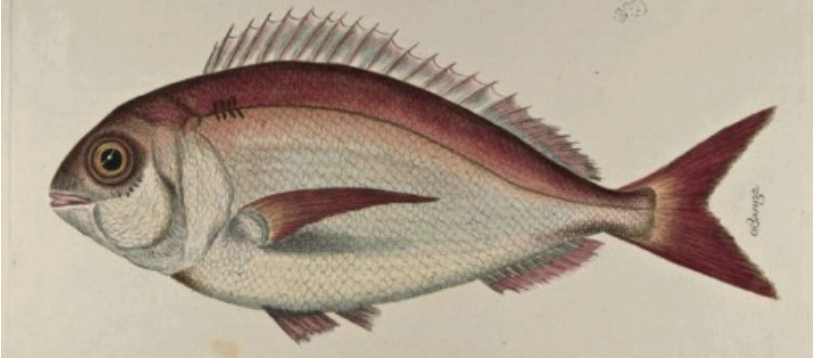
Estos barbos grandes son buenos cortados en ruedas y echados en adobo\* de sollo\* (§249) y asados en parrillas\*.Y sírvelos con un poquito del adobo\* o zumo de limón o naranja.

### 300. BESUGOS EN ESCABECHE A USO DE PORTUGAL

*Besugos.* Para el escabeche: *zumo de naranja (12 naranjas), vinagre (media azumbre - 1 l), agua (un cuartillo - 0,5 l), sal, pimienta, clavo, jengibre, azafrán.*

Los besugos de ninguna manera son tan buenos como cocidos con pimienta\* y naranja. Con todo se comen asados y en cazuela\*<sup>2</sup> y empanados. Una manera de escabechar\* besugos pondré aquí, que quizá no la habrás visto. Has de escamar\* los besugos y hacerlos trozos si no los quisieres freír enteros. Tomarás el zumo de una docena de naranjas agrias, que sean buenas, y echarle has encima media azumbre\* de vinagre y un cuartillo\* de agua y un poco de sal y pimienta\* y clavo\* y jengibre\* y un poco de azafrán\*.Y pon este escabeche en una cazuela\*<sup>1</sup> de barro o una pieza de plata adonde esté caliente y no cueza.Y ponte a freír los besugos.Y en estando fritos velos sacando del aceite.Y así como salen de la sartén\* caigan en el escabeche, que se cubran todos, y luego sácalos presto en un plato\*<sup>1</sup> y tápalos con otro, de manera que estén bien ajustados.Y déjalo estar así hasta que tengas otra sartenada\* frita.Y entonces desembaraza los platos\*<sup>2</sup> para echar los otros y harás otro tanto con ellos como con los primeros. Estos besugos, si los sirves calientes con un poco del mismo escabeche\*, son muy buenos.Y si los quisieres tener así secos, con solo aquel poco que estuvieron en el escabeche\*,

les hallarás tanto gusto como si hubiera un mes que estaban en él y los puedes llevar muchas leguas\* en una banasta\* o cesta entre unas pajas de centeno. Y está mucho más tierno que el otro escabeche\* ordinario.



*Besugo*, ilustración recogida en Juan Bautista Bru de Ramón, *Colección de los peces y demás producciones marítimas de España*, formada de orden de S. M., s. l., s. n. (Biblioteca Nacional de España, INVENT/32219-INVENT/32258)

### 301. SARDINAS RELLENAS EN ESCABECHE

*Sardinas frescas.* Para el relleno: *huevos duros* (6 o 7), *especias*, *cilantro seco*, *comino*, *sal*, *huevos crudos* (2 o 3). Para el rebozado: *huevos frescos* (3 o 4), *aceite*. Para el escabeche: *vinagre*, *agua*, *especia*, *azafrán* y *dulce de miel* o *azúcar*.

Tomarás sardinas frescas, o a lo menos que sean frescales\*, y escámalas\* y quítales las agallas, que no les quede más del testuz. Luego ábrelas por medio hasta la cola, arrimando el cuchillo\* a la espina del lomo. Luego saca la espina del lomo toda dejando el testuz de la cabeza y velas quitando unas raspillas que tienen en las ijadas\*. Y si no son frescas del todo échalas abiertas así en remojo, lo que te pareciere. Y advierte que no han de estar abiertas por el lomo, sino por la barriga.

Luego echarás a cocer para doce sardinas seis o siete huevos duros y mondarlos\* has y echarlos has en el almirez\* con clara y todo. Y májalos mucho, que estén como esponja\*, que no se conozca la yema de la clara. Luego sazona\* con todas especias y un poco de cilantro seco\*. Y si quisieres echar un poquito de comino, podrás, como quien sazona\* una morcilla. Échale un poco de sal y échale huevos crudos, cosa de dos o tres, de manera que no esté muy blando el relleno. E irás rellenando las sardinas, poniendo un poco de relleno en la sardina a la larga. Y luego

cerrarla, que torne a estar en la misma forma de sardina. Y aunque no llegue a juntar la sardina bien por la barriga por amor del relleno, no importa, porque no se abrirá. Luego batirás\* otros tres o cuatro huevos y rebozarás\* estas sardinas y fríelas en buen aceite. Y desde que tengas fritas las sardinas, harás un escabeche\* con vinagre, agua, especias y azafrán\* y dulce de miel o azúcar y cocerlo has. Y espúmalo y déjalo enfriar. Y pon las sardinas en una olla\* con algunas ruedas de limón y echa el escabeche\* encima. Y puédeslas guardar un mes o cerca dél. Y si las quisieres enviar fuera podrás hacer el escabeche\* de los besugos a la portuguesa (§300) con mucho zumo de naranjas. Y cuando se acabaren de freír pásalas por el escabeche y estófalas entre los platos\*<sup>1</sup> como los besugos. Y así se podrán enviar fuera en seco en alguna olla\* o cesta.

### 302. CÓMO SE GUISAN LAS LANGOSTAS

*Langostas, sal, pimienta, vino, nuez moscada, manteca fresca, zumo de limón, sal, naranja.*

Las langostas se comen cocidas en un cocimiento\* de agua y sal y pimienta\*. Lo que está dentro en la concha mayor dicen que son los sesos. Esta concha, después que haya cocido, abrirla has y con una cucharita desharás un poco aquellos sesos. Y echarle has un poco de vino dentro y un poco de pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y un poquito de manteca\* fresca y zumo de limón y una migaja de sal y ponlo sobre las parrillas\* y dé un hervor\*. Desta manera son de muy buen gusto. Y los demás tuétanos se comen así, descascarándolos\*, con pimienta\* y naranja.

### 303. LANGOSTA RELLENA

*Langosta. Para el relleno: sesos de langosta, cola de langosta, huevos crudos, yerbabuena, pan rallado, especias, pasas de Corinto, zumo de limón. Para servir: sopillas.*

Si quisieres rellenar la concha de la langosta, harás un relleno con los mismos sesos y un poco de cola picada\*, que es carne muy blanca. Freirás un poco de cebolla con un poco de manteca\* de vacas y echarás allí la carne picada\* de la cola y los sesos y darle has una vuelta en la sartén\*. Luego échale huevos crudos y fríelos hasta que estén secos y échale un poquito de yerbabuena\* y sácalo al tablero\* y pícalo todo y échale un poquito de pan rallado y huevos crudos hasta que esté un poco blando y sazona\* con todas especias y échale pasas de Corintio\*, si las hubiere,

y un poco de zumo de limón e hinche la concha deste relleno. Y ponla dentro en un hornillo sobre un poquito de masa, porque no se trastorne\* y ponle lumbre abajo y arriba, y cuajarse\*<sup>1</sup> ha. Luego harás una sopilla y pondrás la concha rellena en medio y pondrás alrededor las piernas con sus conchas, porque gustan los señores de partirlas. Y estas tendrás en su cocimiento\*, calientes, hasta que se hayan de poner en el plato\*<sup>1</sup>. Y también podrás poner un poco de la carne de la cola alrededor de la concha, porque es carne muy blanca, aunque es un poco dura.

De la carne de la cola podrás hacer pasteles y pastel en botes\* y otros cualesquier platillos\*, como tengo dicho en el sollo\* y en las carpas; y los tuétanos de las piernas pondrás como cañas\* de vaca. Desta carne de la cola de las langostas se puede hacer manjar blanco\*, porque tiene hebra\*<sup>2</sup>, por la cuenta del de carne.

#### 304. CÓMO SE ADEREZAN LOS CANGREJOS

*Cangrejos, vino, pimienta, nuez moscada, manteca fresca, zumo de limón, vinagre.*

Los cangrejos grandes, que algunas veces son mayores que langostas, también se aderezan\* echándoles dentro un poco de vino y pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y un poco de manteca\* fresca y zumo de limón. Y se pone sobre las parrillas\* a estofar\*. Y entiéndese que ha de estar cocido primero. Este cangrejo de puede rellenar como la langosta y poner las piernas alrededor. Los cangrejos chiquillos se han de estofar\* vivos con agua y sal y vino y un poquito de vinagre y pimienta\*. Y los señores gustan de partírlas con los dientes y chupar los tuétanos.



*Cangrejo (Cancer), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 128 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)*

## 305. CÓMO SE ADEREZAN LOS OSTIONES

*Ostiones, manteca de vaca fresca, salpimienta, zumo de naranja o limón.*

Tomarás los ostiones\*, los mayores, y lava las conchas muy bien y ábre-las con la punta de un cuchillito\*, porque son muy fuertes de abrir. Mas si metes la puntilla del cuchillito\* y llegares a herir en el ostión\* luego se abrirá la concha con mucha facilidad. Luego descarnarlos\* has y pondrás en las conchas más hondas dos o tres ostiones\* en cada una. Y ponlos so-bre las parrillas\* y echarás en cada uno un poquito de manteca\* de vacas fresca en pella\* y un poquito de salpimienta\* y ellas se ahogarán\* allí. Y volverlas has para que se ahoguen\* de la otra parte. Y echarle has encima un poco de zumo de naranja o limón. Y han de ir calientes a la mesa en las mismas conchas. Desta manera son mejores que de otra ninguna.



*Platos con ostras, fruta y vinos de Osias Beert, «el Viejo»,  
c. 1620-1625 (National Gallery of Art)*

## 306. PASTELES DE OSTIONES

*Ostiones, manteca de vaca, especias, verdura, sal, huevos, agrio.*

Destos ostiones\* frescos podrás hacer buenos pasteles, ahogándolos\* con buena manteca\* de vacas y sazónándolos\* con todas especias y un



poquito de verdura y sal. Y de que estén cocidos los pasteles cebarlos\* con huevos y agrio\*.

También son muy buenos para rellenar pollos o capones, ahogándolos\* y sazonándolos\* con todas especias y rellenar los pollos sin otra cosa ninguna.

Y si quisieres hacer un relleno de pollos o capones de carne, después de hecho echarás en él ostiones\* enteros, porque estos de cualquier manera que vayan han de ir enteros.

En empanadas inglesas son muy buenos ahogándolos\* y sazonando\* con todas especias y un poco de verdura. Y si hubiere criadillas de tierra\* que mezclar con ellos son muy buenos. Estos ostiones\* fritos con naranja y pimienta\* también son buenos.

### 307. CÓMO SE ADEREZAN LOS MARISCOS

*Mariscos, agua, sal, pimienta, manteca, cebolla, especias, verdura, agrio de limón, agraz, naranja.*

Estos pescadillos de conchas, que se llaman mariscos, como son los cangrejos y pesebres\* y gámbaros\* y amejas\* y otros muchos, todos son buenos cocidos con agua y sal y pimienta\*, porque es mucho gusto descascarlos\* y comer los tuétanos. Y descascando\* los gámbaras y langostinos\* y los mejillones y otros muchos que hay, son buenos ahogados\* con su manteca\* y cebolla y sazonando\* con todas especias y aderezándolos\* en su cazuela\*<sup>1</sup> echarás su verdura picada\* y su agrio\* de limón y agraz\*, sazonándolo\* de sal. Son muy buenas cazuelas\*<sup>2</sup>; y fritos con naranja y pimienta\* son buenos.

### 308. RANAS

#### 308.1. Primera forma: ordinaria

*Ranas, naranja, pimienta.*

Estas ranas ya se sabe que su comer más ordinario es fritas con naranja y pimienta\*.



### 308.2. Segunda forma: en albondiguillas

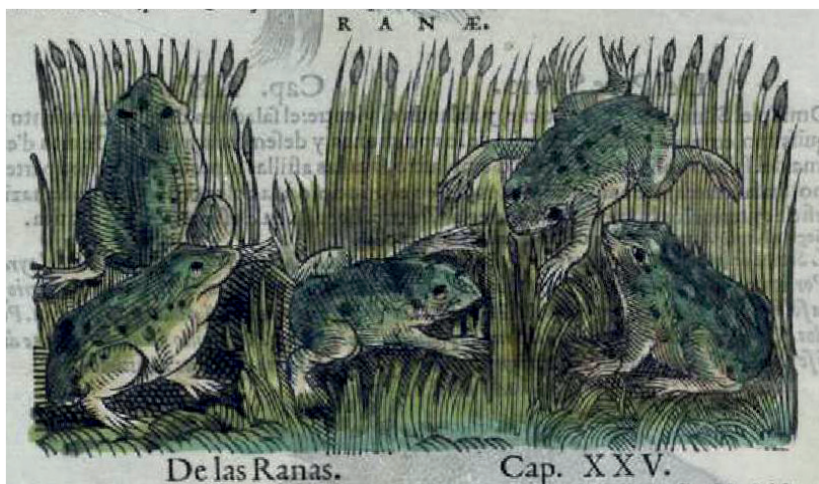
*Ranas, especias, pan rallado, yemas de huevos crudos, sal, caldo de garbanzos, manteca, agrio de limón.*

Y también se hacen buenas albondiguillas\* dellas quitando los huesos y picando la carne de las piernas, porque no tienen otra, y sazondando\* con todas especias y echarle un poquito de pan rallado y echarle has yemas de huevos crudos y sazón de sal. Y tendrás aparejado caldo de garbanzos con buena manteca\*. Y harás tres albondiguillas\* un cuarto de hora antes que las hayas de servir y cuájalas con sus yemas de huevos y agrio\* de limón.

### 308.3. Tercera forma

*Ranas, manteca, cebolla, salsa similar a la del carnero verde.*

También son buenas estas ranas ahogadas\* con buena manteca\* y cebolla menuda y luego hacer una salsa como para carnero verde (§59, §60).



*Ranas, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 139 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)*

## 309. PASTEL DE RANAS

*309.1. Primera forma: pastel de ranas*

*Ranas, manteca fresca, agua, verdura, sal, especias, yemas de huevos, zumo de limón.*

Destas ranas podrás hacer un pastel. Ahogaras\* has con un poco de manteca\* fresca y echarles has encima un poco de agua caliente y un poquito de verdura y sal y den un hervor\*. Luego sácalas con la espumadera\* y sazónalas con todas especias y sal y mételas en el vaso con un poco de manteca\* de vacas. Y cuando esté cocido batirás\* unas yemas de huevos con zumo de limón y echa del caldo adonde se han perdigado\* las ranas. Y ceba tu pastel y cuájese.

*309.2. Segunda forma: empanada inglesa de ranas*

*Ranas, manteca, cebolla, sal, especias, vino, agrio.*

Y desta misma manera se han de sazonar\* para empanadas inglesas de ranas, ahogando\* estas ranas con su manteca\* y cebolla. Se les puede echar de todas especias y un poquito de vino y un poco de agrio\* y estofarlas\*.

*309.3. Tercera forma: manjar blanco de ranas*

*Ranas, agua, leche, harina de arroz.*

Destas ranas se hace muy buen manjar blanco\*, perdigando\* las ranas en agua, que den un par de hervores\* y quitarles unas venillas negras que tienen. Y luego tomar tanta cantidad destas ranas como de pechuga y media de gallina y deshacerlas con los dedos muy blandamente porque son muy tiernas. Y luego batirlas\* con un poquito de leche con el cucharón\* de manjar blanco\*. Y luego echar la harina del arroz por la cuenta del manjar blanco\* de carne.

## 310. PASTELES DE PIES DE PUERCO

*Pies de puerco.* Para el rebozado: *huevos. Tocino gordo (o manteca fresca), especias, masa de pastel, leche, huevos (4), azúcar molido (1 cuarterón - 117 g; o media libra - 235 g, si es grande), piñones majados (opcional).*

Cocerás los pies de puerco y luego les quitarás los huesos grandes. Y rebozarlos\* has con huevos y fríanse. Y luego picarás\* un poco de tocino gordo y sazonarás\* los pies con todas especias y pondrás un poco del tocino picado. Y asentarás los pies en el pastel y echarás otro poco de tocino por encima y cierra tu pastel. Y cuando esté cocido batirás\* cuatro huevos con claras y echarle has leche, lo que fuere menester para henchir\* el pastel. Y echarle has un cuarterón\* de azúcar molido y mezclarlo has todo. Y cebarás\* el pastel y déjalo cuajar\*<sup>1</sup> y sírvelo así caliente. Y si tuvieres muy buena manteca\* fresca, bien la podrás poner en lugar del tocino picado.

## 311. CAZUELA DE PIES DE PUERCO

*Pies de puerco, manteca de vaca o tocino picado, especias, huevos (4 o 6), leche, azúcar (4 o 6 onzas - 115 g o 172,5 g; o media libra - 235 g, si es grande), canela, piñones majados (opcional).*

Estos pies de puerco los podrás hacer en cazuela\*<sup>2</sup> untándola\* con manteca\* de vacas o tocino picado. Y sazona\* los pies con todas especias. Luego tomarás cuatro o seis huevos y bátelos\* muy bien y échales leche, lo que fuere menester para henchir\* la cazuela\*<sup>1</sup>, y échale cuatro o seis onzas\* de azúcar y un poco de canela\*. Y asienta\* los pies rebozados\* en la cazuela\*<sup>1</sup> y échale los huevos y la leche sobre los pies de puerco, de manera que esté bien mezclado y échales su manteca\* fresca por encima y métela en el horno a cuajar\*<sup>1</sup>.

Y advierte que en esta cazuela\*<sup>2</sup> de pies de puerco y en el pastel atrás escrito podrás echar unos pocos de piñones majados y revueltos con la leche y los huevos, le dan muy buen gusto. Y esto que digo de echarle cuatro o seis onzas\* de azúcar se entiende para un pastel mediano, que si fuese para un pastelón grande sería menester media libra\*. Esto se queda al albedrío del oficial.

## 312. CAZUELA VERDE DE PIES DE PUERCO

*Pies de puerco rebozados, verdura, migajón de pan, vinagre, agua, tocino, cebolla, especias, canela, azúcar (4 o 6 onzas, 115 g o 172,5 g).*

Cocerás y rebozarás\* pies de puerco, como está dicho en los dos servicios de atrás (§310) y asentarlos has en la cazuela\*<sup>1</sup>. Luego picarás\* verdura y majarla\* has en el almirez\* con un migajón\* de pan muy majado, como para salsa de perejil, y desatarlo\* has con un poco de vinagre y agua caliente. Luego freirás un poco de tocino en dados, muy menudo, y un poco de cebolla, y sazona\* con todas especias y canela\* y échale cuatro o seis onzas\* de azúcar, de manera que esté bien agridulce. Luego ponlo a cocer trayéndolo a una mano\* con el cucharón\*. Y dando dos hervores\* échalo en la cazuela\*<sup>1</sup> y cueza otro poco. Y sírvela caliente.

Las cazuelas\*<sup>2</sup> de pies de puerco y pasteles de leche, que llevan leche de cabras, los podrás hacer con leche de piñones. Y cuando sacares la leche de los piñones (si fuere posible) sácala con otra leche de cabras; y si no, sea con agua. Y en sacando la leche aquel orujo que queda de los piñones, la mitad dello tornarás a echar con la leche y los huevos para cuajar\*<sup>1</sup> el pastel o cazuela\*<sup>2</sup>. Porque el orujo de los piñones no es sequerón\* como el de las almendras, antes es muy blando y da muy buen gusto. Y con esto quedará el pastel muy bien cuajado\*<sup>1</sup> y sabrá a los piñones.

## 313. PASTELES DE PIÑONES Y HUEVOS MEJIDOS

*Piñones (1 libra - 470 g), leche de cabra (media azumbre - 1 l), huevos (6), azúcar (6 onzas - 172,5 g), sal, gubiletos de masa, manteca, huevos hilados (18), caña de vaca.*

Majarás\* una libra\* de piñones remojados e irás echando unas gotas de leche de cabras en el almirez\*. Y cuando estuvieren bien majados los piñones, desatarlo\* has con más leche de cabras, cosa de media azumbre\*. Luego batarás\* media docena de huevos y mezclarlo has todo. Y luego echarás cosa de seis onzas\* de azúcar y una migaja de sal. Luego harás gubiletos\* de masa llana, un poco anchuelos y no muy altos, y perdígalos\* en el horno echándolos una migaja de manteca\* a cada uno. Y pícalos con la punta del cuchillo\* en el suelo, porque no hagan empo-las. Y en estando tiesos échales del batido\*, de manera que les falte una pulgada\* para henchirse\*. Luego tendrás docena y media de huevos hi-

lados\* y alguna caña\* de vaca en trozos. Y con esto acabarás de henchir\* los gubiletes\*, que luego subirá el batido\* y se mezclará con los huevos y las cañas\*. Y ponlos a cocer y ellos subirán una pulgada\* cada uno por encima del borde y no tornarán a bajar. Es un plato\*<sup>2</sup> que parece muy bien. Y si quisieres exprimir\* la leche de los piñones y quitarle la mitad del orujo de los piñones, bien podrás, que con el demás recaudo cuajarán\*<sup>1</sup> muy bien. Y con este recaudo harás ocho o diez pasteles de los que tengo dicho. Parecen muy bien en las meriendas\*.

## HUEVOS



*Vieja friendo huevos (detalle), de Diego de Velázquez (1618)*  
(National Galleries of Scotland)

Agora quiero tratar un poco de algunas maneras de huevos.

### 314. HUEVOS HILADOS

Para el almíbar: *azúcar (1 libra - 470 g), yemas de huevos (24)*. Para servir: *rebanadillas de pan, hojuelas, guindas, cermeñas*.

Harás almíbar\* de una libra\* de azúcar y tomarás dos docenas de yemas de huevos y batirlos\* has muy bien. Y luego los echarás en una punta de estameña\* o servilleta y apretarlos has y colarán\* todos. Y quedarán en la servilleta las telillas de las yemas de los huevos y las galladuras\*. Y luego tomarás una cucharita que no tenga más de un agujero y pondrás

el azúcar sobre buena lumbré que alce el hervor y echarás de las yemas batidas\* en la cucharita e irás echando sobre el azúcar, andando alrededor siempre por encima del hervor del azúcar y aprisa, porque no se pegue la una hebra\*3 con la otra, y que salga muy delgado. Y harás una madejilla que parezca de seda y harás tres o cuatro dellas. Y luego tostarás\* unas rebanadillas de pan y armarás\* un plato\*2. Y si sobrare algún almíbar\* echarlo has por encima, porque se mojen las rebanadas. Y si no tuvieres cucharita de un agujero con un casquerón de huevo lo podrás hacer y si no con un pucherito chiquillo, agujereado se hace muy bien.

Y si alguno dijere que sin tantas diligencias los podrás hacer, bien lo creo; mas como los que yo hago no los hará si no lo hace desta manera. Si tuvieres muchos platos\*2 de huevos hilados\* que hacer, claro está que no los estarías haciendo con un casquerón de huevo, sino que tomarías una cuchara espumadera\* y otra cerrada y seis u ocho libras\* de azúcar en almíbar\*. Y así, cuando estuviere en punto, lo pondrás sobre unas trébedes\* que tengan buena lumbré e irás echando con la cuchara cerrada sobre la espumadera\* y trayéndolo por el hervor del azúcar, alrededor, aprisa, se harán muy buenos huevos hilados\*. Mas con todo eso serán como hilo o seda. Para armar\* estos platos\*2 de huevos hilados\*, para que se levanten y se puedan deshilar\*, harás unas hojuelas\* muy delgadas y armarás el plato\*2 sobre ellas o harás una madeja muy grande que vayan en ella todos los huevos que tocan a un plato\*2 y asíéntalos sobre las hojuelas\* y en medio pondrás algunas guindas\* conservadas y algunas cermeñas\* o otras conservillas\* menudas.

### 315. OTRO PLATO DE HUEVOS HILADOS

#### 315.1. Primera forma

*Pasta de mazapán, huevos hilados, sándalo. Para servir: rebanadas de pan tostado remojadas en vino y azúcar.*

Harás huevos hilados\* de la manera que está dicho atrás (§314) y harás unas parrillas\* de pasta de mazapán\* y cocerlas has sobre un pliego de papel polvoreado\* de harina. Hanse de cocer estas parrillas\* en el horno y los pies hacia arriba y asíéntalas sobre los huevos hilados\* y sacarás las hebras\*3 de los huevos por entre las varillas de las parrillas\* y parecerán llamas de fuego. Y del mazapán\* que te sobró, a la mitad dél le echarás unos polvos de sándalo\* que es un palo de la India escofi-

nado\* que se halla en las boticas y pondrase colorado. Luego harás dos rollitos de mazapán\* blancos y otros dos de colorado y pon uno blanco debajo y otro colorado encima, luego otro blanco, luego otro colorado. Luego los apretarás un poco que se peguen unos con otros y queden de ancho de dedo\* y medio y cortarás destos rollitos al través y saldrán unos torreznillos o cosa que lo parezca y estos cocerás como cociste las parrillas\*. Luego asíéntalos sobre las mismas parrillas\* y parecerá tocino que se está asando. Luego toma unas rebanadas de pan tostadas\* y remojadas en vino y conservadas en azúcar de las que están escritas atrás y compondrás el plato\*<sup>2</sup> a la redonda y parecerán rebanadillas de diacitrón\*. Este plato\*<sup>2</sup> parece muy bien, porque todo lo que lleva es otra cosa de lo que sinifica.

### 315.2. Segunda forma

*Leche de almendras, azúcar, colapeje; pelotillas de mazapán, azafrán, yema de huevo.*

Y si otro día quisieres cocidos duros, que no sean huevos, sacarás leche de almendras y échale su azúcar y cuécela como almendrada\* (§382) y toma un poco de colapeje\* derretida y échala dentro en la almendrada\*. Luego tomarás unos cascarones de huevos muy limpios y asíéntalos sobre un poco de sal y les tendrás hecho un agujero que sea pequeño por donde habrás sacado lo que tiene el huevo dentro, tan ancho como una avellana mondada\* e hínchelo desta almendrada\* y déjalo cuajar\*<sup>1</sup>. Luego tomarás pelotillas de mazapán\* que tenga un poco de azafrán\* y una yema de huevo y hase de cocer en un cacillo\*. Y luego hacer las pelotillas y meterlas en los cascarones que vengan a quedar en medio del huevo. Luego derrite la almendrada\* de manera que no esté caliente ni tibia, no más de cuanto no esté cuajada\*<sup>1</sup>, y luego acaba de henchir\* los cascarones y déjalos helar y después de helados les podrás quitar las cáscaras. Y aunque los tenga una persona en la mano, si no los prueba, es imposible conocer que no son huevos y si los prueba es una almendrada\* muy buena. Estos son para adornar\* algunos platos\*<sup>2</sup> y para hacer burla. Advierte que cuando echares la yema del huevo al mazapán\* que se le ha de dar una vueltecilla para que se cueza la yema. Y luego sacarlo así caliente y hacer las pelotillas. El punto del almíbar\* ha de ser mojando el dedo y que haga un hilo.

## 316. PLATO DE HUEVOS MEJIDOS

Para el almíbar: *azúcar (1 libra - 470 g), huevos (24 yemas)*. Para servir: *hojuelas o rebanadillas de pan, conservas*.

Para hacer un plato\*<sup>2</sup> de huevos mejidos\* (§316) harás almíbar\* de una libra\* de azúcar y batirás\* venticuatro yemas de huevos y pondrás el azúcar donde cueza muy aprisa. Luego echarás todos los huevos juntos sobre el almíbar\*, de manera que suba el almíbar\* por encima de todos los huevos, y así irás haciendo el bollito de los huevos mejidos\* (§316). Y si los quisieres servir juntos con el mismo cacito lo podrás echar sobre el plato\*<sup>1</sup>, poniendo debajo unas hojuelas\* o unas rebanadillas de pan y si no sírvelo en pellitas\*, adornando\* el plato\*<sup>2</sup> con algunas conservas\*.

## 317. HUEVOS ESPONJADOS

## 317.1. Primera forma

*Miel (media libra - 235 g), manteca de vaca (media libra - 235 g), huevos (18)*. Para servir: *rebanadillas de pan, azúcar y canela*.

Tomarás media libra\* de miel y otra media de manteca\* de vacas y ponlo todo en un cacito al fuego. Entretanto batirás\* docena y media de huevos con claras. Y cuando esté cociendo la miel y manteca\* echa los huevos dentro y ponles una cobertera\* encima con un poco de lumbre, y cuajarse\*<sup>1</sup> ha, que parezcan huevos mejidos\* (§316). Y sírvelos sobre rebanadillas de pan.

Estos huevos más son para frailes y gente ordinaria que para señores, que con ocho maravedís de miel y un poquito de manteca\* podrá hacer una moza seis u ocho huevos y con esto contentará a su amo. A estos huevos se les suele echar un poquito de azúcar y canela\* por encima.

## 317.2. Segunda forma

*Huevos (18), miel, manteca, pan rallado*. Para servir: *rebanadillas de pan, azúcar, canela*.

Estos mismos huevos podrás hacer revueltos echando la miel y la manteca\* en un cazo\* o en una cazuela\*<sup>1</sup> y batir\* los huevos mezclados con un poco de pan rallado y échalos sobre la miel y la manteca\* y re-



vuélvelos con un cucharón\* y se vendrán a hacer unos huevos revueltos muy buenos. Y sírvelos sobre rebanadillas de pan y azúcar y canela\* por encima.

### 318. HUEVOS DE ALFORJA

#### 318.1. Primera forma

*Huevos (24), azúcar, harina, agua de azahar.*

Harás dos docenas de huevos hilados\* como está dicho en los de atrás (§314, §315) y ha de estar el azúcar bien subido de punto, que haga hilo. Y después que estos huevos estén hechos, harás cinco o seis partes dellos y harás de cada parte un bollito un poco larguillo a manera de mostachón\* y apretarlos has muy bien y desta manera harás los demás y pondráslos sobre el tablero\* a que se enjuguen. Luego los pondrás sobre la hoja del horno sobre un papel polvoreado\* de harina y mételos en el horno a fuego manso y déjalos tomar una colorcilla dorada que parezcan panecillos bizcochados. Y desta manera pueden ir en cajas\* adonde quisieren. A estos huevos se les suele echar en el almíbar\* agua de azar\* o algún otro olor\*.

#### 318.2. Segunda forma

*Yemas de huevos, almíbar, azúcar.*

Otros se hacen batiendo\* las yemas de huevos y echando un poco de almíbar\* en una tortera\* ancha. Luego echar las yemas de huevos de manera que se extiendan por toda la tortera\* y que tenga de grueso medio dedo\*. Cubre la tortera\* y échale lumbre abajo y arriba y cuajarse\*<sup>1</sup> ha. Y luego sacarla has y harás unas tiras del ancho de dos dedos\* y cortarlas has, que queden como tabletas\* y déjalas enjugar y ponlas sobre la hoja del horno sobre unas cañitas y darle has un poco de fuego que se sequen bien. Luego las vidriarás\* con un poco de azúcar o les darás un baño\* blanco. Este baño\* y vidriado\* hallarás escrito donde se trata de bizcochos\*(§420).

## 319. HUEVOS CON COMINOS

## 319.1. Primera forma

*Huevos, agua, sal, verdura picada, perejil, yerbabuena, manteca de vaca o aceite, especias, comino, ajo.* Para servir: *rebanadillas de pan.*

Pondrás una olla\* con un poco de agua y sal y un poco de verdura picada\*, perejil y yerbabuena\* y échale un poco de buena manteca\* de vacas fresca o buen aceite y sazonarás\* con todas especias y unos pocos de cominos\* y un grano de ajo y batirás\* otra tanta cantidad de huevos como hay de agua y bátelos\* bien y échalos dentro en la olla\* o en una cazuela\*<sup>1</sup> de barro que esté el agua cociendo y velo revolviendo\*<sup>1</sup> con un cucharón\* hasta que estén los huevos cuajados\*<sup>1</sup>, que parezcan huevos revueltos, y pondrás en el plato\*<sup>1</sup> rebanadillas de pan y sírvelos encima.

## 319.2. Segunda forma

*Huevos, cominos, sal, manteca o aceite, ajo.* Para servir: *picatostes.*

Estos huevos de cominos\* los podrás hacer batiendo\* los huevos con unos pocos de cominos\* y sal y pondrás la sartén\* al fuego con un poco de buena manteca\* o aceite. Y cuando esté bien caliente freirás en ella dos o tres granos de ajo y saca los ajos y echa los huevos y revuélvelos con un cucharón\* hasta que estén enjutos\* y sírvelos sobre unos picatostes\*.



Comino, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 308 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

### 319.3. Tercera forma: huevos con cominos con sesos de ternera o de carnero

*Huevos, sal, cominos, sesos de ternera o de carnero, manteca, ajos.*

Estos huevos con cominos\* son buenos con sesos de ternera o de carnero, cociendo primero los sesos y luego freírlos y tener los huevos batidos\* con sal y cominos\* y echar los sesos dentro. Y luego tomar un poco de manteca\* limpia y calentarla y freír los ajos en ella. Y luego echar los ajos a mal\* y echar los huevos en la sartén\* y revolverlos\*<sup>1</sup> con un cucharón\* hasta que estén secos todos estos huevos con cominos\*. Si tu señor no fuere amigo de ajos no será mucha falta no llevarlos.

### 320. CAPIROTADA\* DE HUEVOS

Para las torrijas: *manteca de vaca, huevos duros, queso rallado (1 libra - 470 g), ajo.* Para el relleno: *queso, grano de ajo, huevos crudos (6), caldo de garbanzos o agua tibia, pimienta, jengibre, nuez moscada, azafrán, manteca de vaca.* Para servir: *queso rallado, torrijas, huevos.*

Harás torrijas con manteca\* de vacas y huevos estrellados\* duros y tendrás queso rallado, cosa de una libra\*. Luego harás una zúrciga\* majando\* un poco de queso y un grano de ajo y echarás allí media docena de huevos crudos y desatarlo\* has con caldo de garbanzos o agua tibia. Y sazonarás\* con pimienta\*, jengibre\* y nuez\*<sup>2</sup> y azafrán\* y echarle has un poco de manteca\* de vacas. Y ponlo a cocer, trayéndolo a una mano\* porque no se corte. Y armarás\* tu sopa con las torrijas y los huevos estrellados\* e irás echando queso rallado entre lecho y lecho y las torrijas han de ir de esquina y luego le echarás la zúrciga\* por encima y dos pares de huevos estrellados\* blandos y su queso rallado por encima y un poco de manteca\* muy caliente y ponlo a cuajar\*<sup>1</sup> en un horno.

### 321. OTRA CAPIROTADA\* DE HUEVOS RELLENOS

#### 321.1. Primera forma

*Huevos duros (12).* Para el relleno: *yemas de huevos duros, queso rallado, pan rallado, yemas de huevos crudas, especias, sal.* Para el rebozado: *huevos (4).* Para la zúrciga: *piñones, queso, ajo, yemas de huevo (6), caldo de garbanzos, especias.* Para servir: *torrijas, queso rallado, manteca.*

Cocerás una docena de huevos duros y luego partirlos has por medio y sacarás las yemas y destas yemas y un poco de queso rallado y un poco de pan rallado, picado todo, luego le echarás yemas de huevos crudas hasta que esté blando el relleno y sazona\* con todas especias y sal y torna a henchir\* los huecos donde salieron las yemas y todo lo que pudiere caber en el medio huevo. Luego batirás\* cuatro huevos y rebózalos\* y fríelos y luego majar\* piñones y queso y un grano de ajo y seis yemas de huevos y desátalo con caldo de garbanzos y sazona\* con todas especias y cuece la zúrciga\*. Luego tendrás torrijas hechas y armarás\* la sopa con ellas y los huevos rellenos y queso rallado. Luego echar la zúrciga\* por encima y su queso y manteca\* bien caliente. Luego métela en el horno a cuajar\*<sup>1</sup>.

### 321.2. Segunda forma: sopa de huevos rellenos

Para el relleno: *piñones, azúcar*. Para la zúrciga: *piñones, agua, huevos (6), dulce de azúcar*. Para armar la sopa: *torrijas, huevos rellenos, azúcar, canela, queso rallado, manteca*.

Esta sopa de huevos rellenos podrás hacer echando en el relleno unos pocos de piñones majados\* y un poco de azúcar y todo el demás recado, salvo ajos, que no han de entrar aquí. Y para hacer la zúrciga\* majarás\* piñones y sacarás leche dellos con un poco de agua tibia. Luego echarás media docena de huevos, los tres con claras, y harás tu zúrciga\* con dulce de azúcar y armarás\* la sopa con torrijas y huevos rellenos y, en lugar de queso, azúcar y canela\*, revuelto con un poquito de queso rallado que sea muy bueno. Y luego que tengas la zúrciga cocida échase a la sopa, como está dicho en las de atrás (§321.1) y échale su manteca\* muy caliente por encima y ponla a cuajar en el horno\*<sup>1</sup>. Y advierte que los piñones majados han de ir revueltos con la leche y saldrá espesa\*, que es lo que se pretende.

### 322. OTROS HUEVOS RELLENOS

*Huevos duros*. Para el relleno: *yemas de huevos duros, verdura, pan rallado, especias, canela, azúcar, huevos crudos*. Para el rebozado: *huevos*. Para servir: *torrijas con azúcar, canela y zumo de limón*.

Estos huevos rellenos podrás hacer sacando las yemas partiéndolos por medio y picarlas\* con un poco de verdura, un poco de pan rallado

y sazonar\* con todas especias y canela\* y un poco de azúcar y échale huevos crudos cuanto esté un poco blando el relleno. Luego rellena los huevos y rebózalos\* y fríelos y luego sírvelos sobre torrijas con azúcar y canela\* y zumo de limón. Estos no han de llevar queso, leche ni piñones.

### 323. HUEVOS CRECIDOS

*Huevos (16), verdura, especias, sal, pan rallado, manteca. Para servir: torrijas, sopas, caldo de garbanzos, agrio, manteca de vaca, azúcar, canela.*

Tomarás doce huevos e irás quitándoles las claras, dejando las yemas en los medios cascarones. Estas claras batirás\* con otros cuatro huevos y un poco de verdura picada\* y especias y sal y un poco de pan rallado y pondrás una sartén\* al fuego con manteca\*.Y cuando esté caliente echa las yemas dentro así enteras y fríanse. Luego sácalas y rebózalas\* con las claras y tórnalas a echar en la sartén\* y fríelas. Luego sácalas y tórnalas a rebozar\* con más claras.Y desta manera irás haciendo hasta que se acaben las claras y vendrán a quedar los huevos muy grandes. Luego harás unas torrijas y una sopa con ellas y los huevos, entremetiendo\* uno con otro, y tomarás caldo de garbanzos, sazonado\* con especias y un poco de agrio\* y su manteca\* de vacas y media docena de yemas de huevos y desátalos con el caldo o brodete\*.Y advierte que esta sopa ha de llevar azúcar y canela\* entre los huevos y las torrijas.

### 324. HUEVOS EN ESCUDILLA

*Agua, sal, huevos (6 u 8). Para servir: rebanadillas.*

Tomarás medio cuartillo\* de agua clara\* y ponlo a cocer con solo sal, que esté un poco más salada del ordinario y batirás\* seis o ocho huevos y echarlos has en la cazuela\*<sup>1</sup> donde está el agua cociendo y revuélvelos con un cucharón\* muy bien hasta que se vayan cuajando\*<sup>1</sup> y harás huevos revueltos, de manera que no estén muy cuajados y sírvelos así en su cazuela\*<sup>1</sup>, si es nueva; si no, en un platillo\* sobre unas rebanadillas. Y si no quisieres hacer más de cuatro se podrán hacer en una escudilla\* de plata.

### 325. HUEVOS REVUELTOS CON VINO

#### 325.1. Primera forma

*Azúcar (6 onzas - 172,5 g), agua (medio cuartillo - 0,25 l), vino, huevos (12).*  
Para servir: *rebanadillas de pan, azúcar, canela.*

Tomarás seis onzas\* de azúcar y echarlo has en medio cuartillo\* de agua en un cacito y echarle has la cuarta parte de vino y ponlo al fuego. Y cuando cociere échale doce huevos batidos\* y revuélvelos con un cucharón\* hasta que se cuajen\*<sup>1</sup> y vengan como huevos revueltos, de manera que no estén muy cuajados y sírvelos sobre unas rebanadillas de pan y échales un poco de azúcar y canela\* por encima.

#### 325.2. Segunda forma: «huevos de Tolosa»

*Huevos (4), azúcar (2 onzas - 57,5 g), vino (1 gota).*

Estos huevos son buenos porque no llevan manteca\* ni aceite y se pueden hacer en una escudilla\* de plata cuatro huevos con dos onzas\* de azúcar y una gota de vino. Estos huevos se llaman por otra parte los «huevos de Tolosa».

### 326. HUEVOS ARROLLADOS

Para el mazapán: *almendras (1 cuarterón - 117 g), azúcar (1 cuarterón - 117 g).*  
*Huevos (6 u 8), palillo de orégano.* Para el rebozado: *huevos (6), manteca de vaca.*  
Para servir: *miel, azúcar, canela.*

Tomarás un cuarterón\* de almendras y otro de azúcar y harás pasta de mazapán\* y desta pasta harás unos rollitos delgados y de una ochava\* de largo. Luego harás seis huevos u ocho en tortillas muy delgadas, que no lleve cada tortilla más de un huevo, y que tome toda la sartén\*. Y envolverás un rollito de la pasta en cada tortilla y harás della una rosquilla y trabarla\* has con un palillo de orégano\*. Luego batirás\* media docena de huevos y rebozarás\* estas rosquillas y fríelas en manteca\* de vacas y quítales los palillos y sírvelas con miel, azúcar y canela\* y por encima.

Estos huevos arrollados\* se pueden hacer sin pasta de mazapán\*, echando sobre las tortillas azúcar y canela\* y arrollarlas\* y rebozarlas\* y fríelas; y sírvelas con su miel y azúcar y canela\* por encima.

## 327. TORTILLAS DE AGUA

*Huevos (4), sal, aceite o manteca, agua.*

Batirás\* cuatro huevos muy bien batidos\* con su sal. Luego pon la sartén\* al fuego con aceite o manteca\*, que para estas no importa que sea bueno o malo el aceite, porque no ha de llevar ninguno. En estando caliente el aceite en la sartén\* vacíalo y echa de presto unas gotas de agua en la sartén\* y tórnalo a volver cara abajo que se caiga también el agua. Luego echa los huevos de presto y revuélvelos con un cucharón\*, como quien hace huevos revueltos. Y cuando se vayan cuajando\*<sup>1</sup> arróllalos al medio de la sartén\*, recogiénolos que venga a quedar redonda la tortilla y gorda, a modo de un panecillo. Y luego vuélvela con la punta del cucharón\*. Y desta manera harás cuantas quisieres.

Y advierte que estas tortillas han de llevar un poco de más sal que las otras y han de quedar tiernas por de dentro. Y cuando se hacen ha de andar la sartén\* bien caliente. Y cuando se echare el agua, el agua no han de ser más de unas gotas. Y hase de vaciar esta agua y echar los huevos con tanta presteza que no se enfríe la sartén\* porque se pegaría la tortilla si se enfriase.

## 328. TORTILLAS CARTUJAS

*Huevos (4), manteca o aceite.*

Las tortillas cartujas las has de hacer ni más ni menos que las de agua (§327), salvo que no han de llevar agua sino calentar la manteca\* o aceite. Y cuando esté caliente vaciarlo todo y echar los cuatro huevos bien batidos\* y revolverlos\*<sup>1</sup> con un cucharón\*, como la tortilla de agua. Y cuando se vayan cuajando\*<sup>1</sup> irlos recogiendo al medio de la sartén\*. Y luego volverla con la punta del cucharón\* y ha de quedar tierna por de dentro y gordita. Para estas es menester que sea el aceite o manteca\* buena y no echés más de cuatro huevos en cada una, que no saldrán buenas si echas más.

## 329. TORTILLAS DOBLADAS

*Huevos (12), sal, manteca.*

Batirás\* doce huevos con su sal y pondrás la sartén\* al fuego con buena manteca\* y has de echar un poco de más manteca\* que la que

se suele echar para las tortillas ordinarias y echarás la tercia parte de los huevos en la sartén\* y harás una tortilla redonda pequeña. Luego vuélvela con la paleta\* y echa encima la otra tercia parte de los huevos y acomódalos a la otra tortilla, de manera que se venga a cubrir la tortilla, tórnala a volver y echar la otra tercia parte de los huevos y torna a hacer otro tanto. Tórnala a volver y tostar\* por entrambas partes. Esta tortilla ha de salir sabrosa de sal.

### 330. TORTILLA BLANCA

*Huevos (8 o 10), manteca de vaca (media libra - 235 g), sal. Para servir: rebanadillas de pan.*

Tomarás ocho o diez huevos frescos conforme fuere la sartén\* y aparta las claras todas y deja las yemas en los medios cascarones y bate estas claras mucho, hasta que haga una espuma muy blanca y toda sea espuma, entonces pondrás la sartén\* al fuego con cosa de media libra de manteca\* de vacas que esté bien caliente. Luego echa las claras dentro y hacerse ha como una esponja\*. Luego ve echando las yemas sobre las claras, que quede la tortilla empedrada\*, y podrás echar algunas yemas más de otros huevos, aunque no sean frescos. Y con la manteca\* que anduviere por los bordes de la sartén\* irás echando con la paleta\* por encima de la tortilla hasta que se cuajen\*<sup>1</sup> las claras y las yemas. Sírvelas sobre unas rebanadillas de pan. Ha de ir muy caliente a la mesa y con harta sal.

### 331. UNA TORTILLA CON AGUA Y SAL

*Agua, zumo de limón, huevos (6).*

Echarás un poco de agua en la sartén\* y un poco de zumo de limón. Luego echarás media docena de huevos batidos\* y velos recogiendo poco a poco y se vendrá a hacer un bollito como tortilla de agua y se habrá embebido\* el agua y el limón en los huevos. Luego vuélvela con la paleta\* y sírvela caliente. Hase de calentar primero la sartén\* con aceite.

### 332. TORTILLA CON QUESO FRESCO

*Huevos (12 o 18), queso fresco (1 libra - 470 g), yerbabuena, mejorana, ajedrea, sal, especias, manteca de vaca. Para servir: picatostes.*



Tomarás una docena de huevos o docena y media. Tendrás una libra\* de queso fresco hecho rebanadas. Luego picarás\* un poco de yerba-buena\* y mejorana\* y un poco de jadrea\*. Picarlo has todo muy bien y échalo en los huevos y échale un poco de sal y especias. Luego pon la sartén\* al fuego con un poco de buena manteca\* de vacas y echa los huevos dentro con las rebanadas de queso y velas recogiendo lo más presto que pudieres, porque no se derrita mucho el queso. Luego, vuélvela de la otra parte y sírvela caliente con unos picatostes\* encima.

### 333. HUEVOS DE CAPIROTE

*Huevos (18), sal, anís, manteca de vaca (media libra - 235 g). Para servir: picatostes.*

Tomarás docena y media de huevos y partirás los cascarones por junto a las coronillas, cerca de en medio, y quitarles has toda la clara. Y quédense las yemas en los cascarones y echarás un poco de sal y anís\* en cada uno. Luego pondrás la sartén\* al fuego con media libra\* de manteca\* de vacas y menearás\* las yemas con un palillo e irás echando en la sartén\* estos cascarones boca abajo. Y luego veles echando de la manteca\* caliente por encima con la paleta\* y vendrán a hacer una tortilleja en la boca de cada cascarón. Sácalos de la sartén\*, que se escurran\*, y harás unos picatostes\* angostos y sírvelos entre los huevos. Son huevos secos y de buen gusto.

### 334. PLATILLO DE HUEVOS DULCES

*Torrijas de pan blanco, leche, manteca de vaca, azúcar (media libra - 235 g), agua, verdura, vino, zumo de medio limón, especias, canela, azafrán, sal, huevos (18), pan rallado, rebanadillas de pan. Para servir: cañutos de huevos (4 o 5) o rebanadillas de torrijas y ruedas de limón. Opcional: cimas de cardo o alcachofas o mollejas de cabrito.*

Harás unas torrijas de pan blanco remojadas en leche y fríelas en manteca\* de vacas. Luego córtalos en dados y toma media libra\* de azúcar y ponlo en un cacillo\* y échale medio cuartillo\* de agua sobre el azúcar y picarás\* un poquito de verdura y échalo dentro y un poquito de vino y zumo de medio limón. Sazona\* con todas especias y canela\* y azafrán\* y un poquito de sal y echa los dados de las torrijas dentro y media libra\* de manteca\* fresca y cueza un cuarto de hora o menos. Luego batirás\* deciocho huevos con claras y échalos dentro el cacillo\* y

menéalo que se mezclen los huevos con los demás materiales y no lo toques más sino échale un poco de pan rallado por encima y ponlo con un poco de lumbré abajo y arriba sobre una cobertera\* y váyase cuajando\*<sup>1</sup> poco a poco hasta que esté bien cuajado y esté dorado por arriba y por abajo. Luego pondrás unas rebanadillas de pan en un plato\*<sup>1</sup>. Luego deja caer el bollo desde el cacito al plato\*<sup>1</sup>, sin que se vuelva, sino que caiga como está en el cacillo\* y échale zumo de medio limón por encima y un poco de azúcar y canela\*. Este plato\*<sup>2</sup> adornarás\* con cuatro o cinco cañutos\* de huevos encañutados\* (§489) cortados en trocitos y clavados en el bollo. Y si no los tuvieres, con unas rebanadillas de las torrijas medidas por el borde del bollo y unas ruedas de limón a la redonda.

Este plato\*<sup>2</sup> es para día de pescado, porque derechamente es platillo\* de cañas\* contrahecho. Y si hay buena manteca\* fresca es tan bueno como el de las cañas\*. Advierte que este plato\*<sup>2</sup> se puede hacer con cimas\* de cardo, que sean tiernas, con alcachofas, quitadas las hojas, y se puede hacer con mollejas\* de cabrito, beneficiándolo como está dicho.

### 335. HUEVOS DORADOS

Para el almíbar: *azúcar (1 libra - 470 g). Yemas de huevo (24)*. Para servir: *rebanadillas de pan bañadas en almíbar, azúcar*.

Para este plato\*<sup>2</sup> es necesario que sean los huevos frescos, porque si no lo son no salen bien. Tomarás una libra\* de azúcar y harás almíbar\*, que no esté demasiado grueso, y apartarlo has, que esté medio frío o frío del todo. Luego echarás en él veinticuatro yemas de huevos crudos y enteras y cuando lo quisieres servir pon el cazo\* sobre buena lumbré. Y cuando el azúcar subiere, que cubra los huevos, déjale dar un medio hervor\* y entonces estarán buenos, porque están cuajados\*<sup>1</sup> y están tiernos. Y si las yemas de los huevos dorados salen duros no son buenos. Estos servirás sobre unas rebanadillas de pan muy delgadas y vayan calientes a la mesa. Y el azúcar que sobrare échasele por encima. Las rebanadillas que vayan bañadas\* en almíbar\*.

Si no quisieres hacer los veinticuatro huevos juntos podrás hacerlos en dos veces, aunque bien se pueden hacer de una vez. Y si fuere para algún enfermo, que ha menester pocos, con tres o cuatro onzas\* de azúcar podrás hacer seis huevos.

Y porque trato de que las yemas doradas vayan enceradas\*, te quiero dar un aviso para hacer los huevos en cáscara que salgan encerados\*,

que nunca salgan más duros ni más blandos. Echa los huevos frescos en un cacito con agua fría y ponlos sobre una buena lumbre. Entonces ten cuenta cuando alzare hervor\*, que entonces están encerados\*, ni más ni menos. Y si los quisieres más que encerados\*, con dejалlos estar un poquito más sobre la lumbre, estarán buenos. Y aunque tengas el cacito junto al fuego con los huevos y el agua se entibiare\*, no importa, que cuando te pidieren la vianda pondrás el cacito al fuego y cocerá más presto y será la misma cosa.

### 336. FRICASEA\* DE HUEVOS

*Huevos duros (24), cebolla, verdura, especias. Para servir: caldo de garbanzos, vinagre, mostaza, rebanadillas de pan.*

Tomarás dos docenas de huevos y cocerlos has duros. Luego món-dalos de las cáscaras y cortarlos has por el medio, a lo largo. Luego los cortarás en rebanadillas delgadas, como quien corta cebolla menuda a lo largo. Y de que tengas deshechos todos los huevos freirás un poco de cebolla menuda con buena manteca\* de vacas. Y de que está frita echa dentro los huevos y un poquito de verdura picada\* y sazona\* con todas especias y ahogará\* estos huevos con la manteca\* y la cebolla. Y cuando quisieres servir échale un poquito de caldo de garbanzos y vinagre, que estén un poco agrios, y échales un poco de mostaza\*. Sírvelos sobre unas rebanadillas de pan.

### 337. HUEVOS EN PUCHERO

*Huevos (12), sal, manteca. Para servir: miel, azúcar, canela.*

Batirá\* una docena de huevos con un poco de sal. Y luego pondrás media docena de gubiletos\* de cobre al fuego con un poco de mante-ca\* en cada uno y déjalos calentar muy bien. Luego echa en cada uno cosa de un huevo de aquellos batidos\* y hacerse han como esponjas\*. Y cuando te pareciese que se podrá volver, que será muy presto, vuélve-los con la punta del cuchillo\* y fríanse por el otro lado y saldrán unos huevos redondos y parecerán esponjas\*. Sácalos a que se escurran\* de la manteca\* y sírvelos con miel y azúcar y canela\* por encima.

## 338. SOPA DE HUEVOS ESCALFADOS CON LECHE

*Huevos frescos (12), agua. Para la sopa: rebanadas de pan, harina floreada, azúcar (1 cuarterón - 117 g), leche (media azumbre - 1 l), sal, manteca fresca.*

Para esta sopa es necesario que los huevos sean frescos, porque si no lo son no salen bien porque se desparraman\* las claras y quedan las yemas descubiertas. Y así pondrás agua a calentar en una sartén\* grande o en otra pieza de cobre ancha y quebrarás\* doce huevos frescos en un plato\*<sup>1</sup>, con cuidado que no se quiebre alguna yema. Y cuando la pieza del agua esté cociendo tomarás una cuchara limpia y métela en el agua y traerla has alrededor aprisa, para que mueva el agua. Luego saca la cuchara y echa los huevos dentro y no tornes a meter la cuchara sino da unas puñaditas con la mano en el astil de la pieza y deja cuajar\*<sup>1</sup> los huevos de manera que las claras estén cuajadas\*<sup>1</sup> y las yemas blandas. Luego sacarás la pieza del fuego y ve echando agua fría por un ladito de la pieza e irá saliendo la caliente por encima del borde. Y echarás agua fría hasta que esté tibia la en que están los huevos escalfados\*. Luego tostarás\* rebanadas de pan y armarás\* una sopa y echarás en un cacito un poquito de harina floreada\* y un cuarterón\* de azúcar y desatarlo\* has con cerca de media azumbre\* de leche y un granillo de sal. Y échale un poquito de buena manteca\* fresca y ponlo sobre un poco de lumbre y velo trayendo a una mano\* hasta que dé un hervor\*. Luego sácalo y moja la sopa, que esté bien empapada\*, e irás sacando de los huevos escalfados\* con la espumadera\* o paleta\* e iráslos asentando sobre la sopa y tornarás a echar más leche de la del cacillo\* sobre la sopa y los huevos y cúbrelo con otro plato\*<sup>1</sup> y estófese\* un poquito.

## 339. SOPA DE HUEVOS ESTRELLADOS CON LECHE

*Torrijas, huevos (16), leche (media azumbre - 1 l), azúcar, canela, manteca de vaca.*

Harás unas poquitas de torrijas y luego córtalas, que sean un poco largas y angostas, y estrellarás\* una docena de huevos un poco duros. Luego batirás\* cerca de media azumbre\* de leche con cuatro huevos con claras. Luego armarás\* una sopa de los huevos estrellados\* y torrijas, de manera que vayan mezclados los huevos con las torrijas, y entre lecho y lecho un poco de azúcar y canela\* y un poco de manteca\* de

vacas y échale de la leche con los huevos, de manera que se empape bien la sopa, y luego échale su azúcar y canela\* y ponlo a cuajar\*<sup>1</sup> en el horno.

#### 340. TORRIJAS DE PAN

*Pan blanco mollete, leche, sal, manteca, huevos (18), almíbar (o miel y azúcar).*

Tomarás pan blanco mollete\* y que sean los panecillos tiernos y redondos. Cortarás una docena de torrijas redondas, que sean un poquito gordas, y pásalas por un poquito de leche y luego ráspales un poco de sal por encima. Luego pondrás la sartén\* al fuego con harta manteca\* y harás cada torrija de por sí y batirás\* docena y media de huevos y mojarás una torrija en ellos y tomarla has con una cuchara cerrada, de manera que vaya la cuchara llena de huevos, y echa la torrija y los huevos todo junto en la sartén\* y hacerse ha como una esponja\*. Luego carga la torrija con la cuchara cerrada y con la paleta\* ve recogiendo los huevos encima la torrija y luego vuélvela con la paleta\* y fríase bien hasta que esté un poco morena. Y desta manera podrás hacer las doce torrijas con los deciocho huevos. Y luego pásalos por almíbar\*. Y si no lo tuvieses sírvelas con miel y azúcar raspado por encima.

#### 341. SOPA BORRACHA

*Torreznos de Garrovillas, torrijas de pan blanco, azúcar en almíbar (media libra - 235 g o 3 cuarterones - 352 g), vino tinto, manteca fresca de vacas, canela.*

Asarás torreznos de las Garrovillas<sup>255</sup> o de otra parte que sean buenos y no tengan sal. Luego harás torrijas de pan blanco y sean un poco grandes y tendrás hecho media libra\* de azúcar en almíbar\* y mojarás las torrijas en vino tinto. Luego las pasarás por el almíbar\*, que den un hervor\* en él. Luego harás otro tanto al tocino. Luego untarás\* un plato\*<sup>1</sup> con manteca\* fresca de vacas y harás un lecho de torrijas y échale canela\* por encima y asentarás los torreznos y echarle has canela\* y echarás torrijas encima, de manera que se vean las puntas de los torreznos, y mezclarás un poco de vino con el almíbar\*, lo que vieres que podrá embeber\* la sopa. Mójala con este vino y almíbar\* y déjala estofar\*. Es

<sup>255</sup> El tocino de Garrovillas o «de Algarrobillas», era el más selecto «por lo que cuesta criar al cerdo» (Simón Palmer, 1997, p. 43); Nadeau, 2015, p. 112.

menester para cada sopa borracha media libra\* de azúcar. Y si el plato\*<sup>1</sup> fuere un poco grande serán menester tres cuarterones.

### 342. OTRA SOPA BORRACHA

*Torreznos, lomo de carnero, manteca fresca de vacas, torrijas, azúcar, canela, yemas de huevo duro, vino blanco.*

Asarás los torreznos y un lomo de carnero que sea muy tierno y harás unos pocos de torrijos<sup>256</sup>. Luego harás los torreznos en rebanadas pequeñas y larguillas y cortarás el carnero cada costilla de por sí. Luego untarás\* el plato\*<sup>1</sup> con manteca\* fresca de vacas y harás un lecho de torrijas y echarás azúcar y canela\* por encima. Luego irás armando\* sobre este lecho la sopa, poniendo una rebanada de tocino de cantera<sup>257</sup> y luego una torrija también de cantera, luego una costilla de carnero, todo esto muy junto uno con otro, y algunas rebanadas de tocino en el medio y unas yemas de huevos duros. Luego echar azúcar y canela\* por encima y moja la sopa con vino blanco y échale su azúcar y canela\* y déjala estofar\*.

### 343. OTRA SOPA BORRACHA

*Cabrito (en pedazos) o pollos o perdices o pichones (en cuartos), asados. Para el rebozado: huevos, pimienta, zumo de limón. Torrijas mojadas en vino y azúcar. Azúcar (media libra - 235 g), canela.*

Asarás cabrito, pollos o aves o perdices o pichones y haráslo pedazos y si son aves en cuartos y rebózalos\* con huevos y fríelos. Luego harás torrijas y mójalas en un poco de vino, que tenga un poco de azúcar. Luego tomarás el rebozado\* y échale un poco de pimienta\* y zumo de limón y dale una vuelta que tome el gusto del limón y de la pimienta\*. Luego arma\* la sopa de torrijas y cabrito o aves rebozadas\*, mezclado uno con otro y vayan algunas torrijas de cantero\* y entre torrija y torrija un pedazo de cabrito o cuarto de ave y su azúcar y canela\* y luego échale lo que sobró de mojar las torrijas. Y si no hubiere hartó échale más vino tinto o blanco, como quisieres, y echa el azúcar y canela\* por encima y déjala estofar\*. Esta sopa ha de llevar media libra\* de azúcar. Y estos materiales que se van señalando, se van poniendo respeto de un plato\*<sup>1</sup> mediano. Y si

<sup>256</sup> Errata, probablemente, *torrijas*.

<sup>257</sup> *de cantera*: de canto, de lado.

fuese un plato\*<sup>1</sup> grande, claro está que no se podría hacer sin añadir más recaudo. Y si lo quisieren hacer en una flamenquilla\*, no sería menester tanto.

#### 344. OTRA SOPA BORRACHA FRÍA

*Pan mollete tostado en rebanadas, azúcar molido (media libra - 235 g), canela, vino blanco (media azumbre - 1 l).*

Esta me parece que es la fina sopa borracha, pues no lleva más de pan y vino y azúcar. Tostarás\* unas rebanadas de pan mollete\*, que sean un poco gordas y redondas. Luego tendrás media libra\* de azúcar molido y mezclado con canela\* y tomarás media azumbre\* de vino que sea bueno y suave y ha de ser blanco e irás remojando estas rebanadas de pan y asentándolas en el plato\*<sup>1</sup> y echarás azúcar y canela\* por encima y sea hartó. Y desta manera irás haciendo tu sopa\* y echando azúcar y canela\* hasta que se acabe el pan y esté lleno el plato\*<sup>1</sup> y échale mucho azúcar y canela\* por encima. Esta toda ha de ser fría y se puede comer en las colaciones\*.

#### 345. EMPANADA DE PERNIL DE TOCINO

*Pernil, agua, vinagre (1 azumbre - 2 l), vino blanco (media azumbre - 1 l o más), salvia, mejorana, hisopillo, hojas de laurel, especias, canela. Para empanar: masa negra.*

Echarás el pernil\* en remojo, que esté bien remojado, y cuécelo y echa en el cocimiento\* un azumbre\* de vinagre. Y cuando vieres que el tocino está más de medio cocido, sácalo y asíéntalo en un cazo y échale del cocimiento\* en que se coció cuanto se bañe\*. Y échale media azumbre\* de vino blanco y salvia\* y mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> y ponlo sobre la lumbre, que cueza, y un poco antes que lo quieras sacar échale unas hojas de laurel y no cueza más de un hervor\* con ellas y sácalo y enfríese y sazón\* con todas especias y canela\* y empánalo en masa negra y la empanada sea de dos hojas y harásle su fación<sup>258</sup> en el jarrete\*, que se eche de ver que es pernil\*. Cuando salga del cocimiento\* ha de salir entero, un poco tiniente\*.

Y advierte que el azumbre\* de vinagre que se le echó es porque la vinagre encrudece la carne y no le deja hacer hebras\*<sup>2</sup>; que si fuera

<sup>258</sup> *facción*: lo mismo que *fación*, figura y disposición con que una cosa se distingue de otra (*Aut.*, s. v. *fación*). *Harásle su fación* indica que la masa negra que sirve para empanar la carne debe adaptarse a la forma del pernil.

para servir así fiambre\* no le habías de echar vinagre ninguno hasta que los estofaras\*; mas el vino, si le echaras una azumbre\* o dos al cocer, le hiciera mucho provecho, mas la vinagre no se le ha de echar hasta el estofado\* y ha de ser poca, no siendo para empanar.

#### 346. UNA EMPANADA DE MENUDOS\* DE PAVOS

Para el relleno: *menudo de pavo (alones, pescuezo, pies, molleja), higadillos, tocino, cebolla, yerbabuena, huevos (6), pan rallado, especias, agrio de limón, sal. Morcillas de pescuezo.* Para la empanada: *masa dulce. Lonjas de tocino.*

Tomarás un menudo\* de pavo, que son los alones\* y el pescuezo y los pies y la molleja\*. Luego desollarás\* los pescuezos y harás un relleno con higadillos de los mismos pavos o de aves, friendo un poco de tocino y cebolla y los higadillos y échales un poco de yerbabuena\*. Y luego echa cuatro huevos crudos y revuélvelo sobre la lumbre hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y échale un poquito de pan rallado y échale dos huevos crudos y sazona\* con todas especias y agrio\* de limón y sal. Y con este relleno henchirás\* las morcillas del pescuezo. Luego tomarás los alones\* y pelarlos\* has en agua y cortarles has las puntas y cuézanse así enteros y cortarás el pescuezo por medio y cuézase todo junto con la molleja\* y los pies y la morcilla con un poco de agua y sal y tocino. Y después de cocido sacarlo has que se enfríe. Y harás una masa dulce (§163) como de empanada inglesa y empánalo con ella y echando unas lonjas\* de tocino debajo y sazonar\* de sal y especias y echa otras lonjas\* de tocino encima y cierra tu empanada y cuézase. Y advierte que para cada empanada son menester dos menudos con sus dos morcillas de los pescuezos. Y si no hubiere pavos se puede hacer de gansos, aunque no son tan buenas; y si fuere en día de carne podrás hacer el relleno con carne en lugar de los higadillos.

#### 347. UN PASTEL DE MEMBRILLOS

Para el almíbar: *azúcar (2 libras - 940 g). Huevos hilados (18) o yemas de huevos duros o rebanadas de pan blanco, membrillos (8 o 10), agua, canela, clavos (4), vino, almíbar, caña de vaca.* Para el pastel: *masa blanca.*

Tomarás dos libras\* de azúcar y harás almíbar\* dello. Luego harás docena y media de huevos hilados\* en este almíbar\*. Luego echarás ocho o diez membrillos sobre el almíbar\* y echarle has agua de manera que se



cubra y echarle has unas rajas\* de canela\* dentro y dos pares de clavos\* enteros y un poco de vino. Luego ponlo a cocer todo poco a poco, que se vayan conservando los membrillos y tápalos con una cobertera\* y de cuando en cuando dales una vuelta con el cazo. Y cuando estén bien conservados y con buena color sacarlos has del almíbar\*, que se enfríen. Luego harás un pastelón de masa blanca y meterás membrillos dentro. Luego meterás los huevos mejidos\* (§316) entre membrillos y membrillos y dentro dellos porque se ha de conservar enteros. Y luego cierra tu pastel. Y en estando cocida la masa abre el pastel y hínchelo de almíbar\* y mételo en el horno así destapado para que los huevos se tuesten un poco y tomen una colorcilla dorada. Y advierte que si fuere día de carne le podrás echar una caña\* de vaca hecha trozos. Y si no le quieres echar huevos mejidos\* (§316) con sola la caña\* de vaca que le echas y unas yemas de huevos duros, parecerá bien. Y a estos pasteles que no llevan huevos mejidos\* (§316) has de echar unas rebanadas de pan blanco tostadas\* entre membrillo y membrillo. Y después de lleno el pastel con el almíbar\* parecen muy bien.



*Membrillos (detalle), en Bodegón: membrillos, melocotones, uvas y calabazas*  
de Lucas Egidio Meléndez (1771) (Museo del Prado)

## 348. PASTELILLOS SABOYANOS

Para el relleno: *carne de ternera picada, tocino, pimienta, nuez moscada, jengibre, azafrán, sal, caña de vaca. Gubilettes de masa para pastelillos. Yemas de huevo, zumo de limón, caldo, azúcar (opcional).*

Tomarás carne de ternera y picarla\* muy bien con su tocino. Y luego la perdigarás\* y sazónala con pimienta\*, nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\* y un poquito de azafrán\* y sazona\* de sal. Luego harás unos gubiletillos\* muy pequeños y hínchelos desta carne, mezclando alguna caña\* picada\* con ella. Luego cúbrelos con hojaldrado\* y cuézase. Batirás\* unas yemas de huevos con un poco de zumo de limón y un poco de caldo y cebarás\* los pastelillos muy sutilmente, de manera que no se eche de ver que se han abierto. Y si alguna vez quisieres hacer estos agridulces podrás. Y raspa un poco de azúcar por encima de hojaldrado\*. Estos han de ser muy chiquitos y no han de ser de carnero sino de ternera.

## 349. UN PERNIL COCIDO SIN REMOJAR

*Pernil, agua, vino, vinagre (1 cuartillo - 0,5 l), yerbas de jardín (salvia, mejorana, hisopillo), hojas de laurel, clavos, canela, pimienta.*

Cocerás este pernil\* en agua sola y que sea la pieza donde se cuece bien grande, que ande nadando en el agua. Y cuando vieres que está medio cocido, hinche una bacía\* de agua fría y ponla junto al caldero donde se está cociendo el pernil\* y sácalo del caldero y échalo en el agua fría, así cociendo como está, y déjale estar medio cuarto de hora y tórnalo al caldero y cueza; y de ahí a otra media hora tórnale a hacer otro tanto y se enternece\* y se corta la hebra\*<sup>2</sup>. Y después lo podrás acabar de cocer y estofarlo\* has con harto vino y un cuartillo\* de vinagre y las yerbas del jardín, salvia\* y mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> en un cazo\* y echarle del cocimiento\* en que se coció hasta que se bañe\* y taparlo has con una cobertera\* y cueza media hora. Y cuando lo quisieres sacar, échale unas hojas de laurel y no cueza con ellas más de un hervor\*. Y sácalo y levántale el pellejo y arróllaselo al jarrete\* muy bien y métele unos clavos\* enteros por el pernil\* y échale harta canela\* por encima y un poco de pimienta\*. La carne destos perniles\* después de remojados los torreznos es bueno echarlos en leche o en vino, media hora antes de que se hayan de asar.

## 350. CÓMO SE HACE EL ALCUZCUZ\*

*Harina floreada (medio celemín- 2,3 l), cemite (medio cuartillo - 0,25 l), agua salada, manteca, aceite.*

Tomarás medio celemín\* de harina floreada\* y echarle has medio cuartillo\* de cemite\* cernido\*, que sea de tahona\*, si fuere posible, y mezclarlo has todo junto. Y esta harina la has de echar en una pieza de cobre ancha y llana o en alguna artesilla\* de palo o en una serilla\* redonda de las de Valencia, que también se puede hacer allí como en el cobre y aun mejor. Luego tendrás en una pieza agua tibia y tendrás un hisopillo\*<sup>2</sup> y esta agua ha de estar salada como para hojaldrar\* y ve echando con el hisopillo\*<sup>2</sup> de aquel agua sobre el harina, de manera que las gotas del agua caigan<sup>259</sup> muy menudas sobre el harina, que en esto está el toque de torcer bien el alcuzcuz\*, e irás trayendo la mano extendida por encima la harina y siempre a una mano\*. Luego tornarás a echar más agua con el hisopillo\*<sup>2</sup> y andar con la mano extendida sobre la harina. Y de cuando en cuando meterás la mano y revolverás\*<sup>1</sup> el harina, lo de arriba abajo. Y desta manera irás haciendo hasta que el harina ande haciéndose muchos granillos y que no tenga polvo. Luego tendrás dos harnerillos\*, el uno ha de tener los agujeros que no pase por ellos mayor grano que de mijo y el otro ha de ser que pase por el del tamaño de un grano de rábano, o un poquito mayor. Luego cernerás\* este alcuzcuz\* con el harnerillo\* chico sobre una pieza y todo lo que quedare arriba échalo sobre el harnerillo\* grande y ciérnelo sobre unos manteles limpios, de manera que no haga montón. Y desta manera irás cerniendo\* todo el alcuzcuz\* y todo lo menudo que hubiere pasado por el harnerillo\* chico. Y lo que no hubiere pasado por el harnero\* grande lo junta otra vez todo junto en la pieza donde se tuerce el alcuzcuz\* y estregarlo\* has entre las manos y tornarás a torcer, trayendo la mano extendida por encima. Y si vieres que tiene polvo échale unas gotas de agua con el hisopillo\*<sup>2</sup> y tuerce con fuerza. Y cuando el alcuzcuz\* se comienza a torcer ha de andar la mano muy liviana. Y cuando no tiene ya polvo ha de andar con mucha fuerza. Y desta manera lo irás torciendo y cerniendo\* sobre los manteles y déjalo secar. Luego échalo en su alcuzcucero\*, que es una pieza de barro o de cobre, con muchos agujerillos en el suelo, un poco angosto y romo de abajo y ancho y

<sup>259</sup> En el original, *cayan*, por caigan.

abierto de arriba. Y luego tomarás una olla\* un poco grande, media de agua, y ponle un borde de masa mezclada con unas estopas y mójalo con un poquito de agua y asentarás el alcuzcucero\* sobre esta olla\* con su alcuzcuz\*. Luego echar la masa a la redonda y más estopas, porque en ninguna manera ha de resollar la olla\* sino es por dentro del alcuzcucero\*. Y pon la olla\* sobre lumbre, que cueza amorosamente. Y luego comenzará a salir el vaho de la olla\* por el alcuzcuz\*. Y si sintieres que no sale bien mete un cuchillo\* por el alcuzcuz\* abajo hasta llegar al suelo y meneá\* la punta del cuchillo\* en el suelo del alcucero<sup>260</sup> y luego saldrá bien y cueza por espacio de más de una hora. Luego sácalo y échalo sobre un tablero\* y toma un poco de manteca\* o aceite y moja las manos y estrega\* el alcuzcuz\* porque desta manera se desgranará muy bien. Y si acaso tuviere algunos burujoncillos\* será menester cernerlo\* por otro harnerillo\* un poco más ancho que ninguno de los dos con que se cernió\*. Agora resta decir cómo se ha de guisar\* este alcuzcuz\*.

### 351. CÓMO SE GUISA EL ALCUZCUZ

*Alcuzcuz, azúcar, canela, carne de vaca, gallina cocida, carnero, tocino, verduras, perejil, cilantro, yerbabuena, cola de carnero cocida o ave, yemas de huevos duros, cogotes de carnero cocidos.*

Para guisar\* este alcuzcuz\* has de moler\* azúcar y echar un poco de canela\* y tomarás el alcuzcuz\* y irlo has echando en una almofia\* o cazuela<sup>1</sup> de barro o en alguna pieza de plata e irásle echando azúcar y canela\* entre lecho y lecho. Y no has de henchir\* la pieza, porque crecerá la tercia parte. Y cuando lo tengas en este punto tendrás una olla\* de caldo adonde se haya cocido un pedazo de vaca y una gallina y un poco de carnero y tocino de pernil\*, porque lo gordo no vale nada para esto, y ha de tener esta olla\* sus verduras ordinarias, perejil y cilantro\* y yerbabuena\*. Y con la grasa deste caldo mojarás el alcuzcuz\* y él emparará\* luego el caldo y tornarlo has a mojar y también se tornará a emparar\*. Y esta almofia\* o porcelana ha de estar sobre una olla\* que esté cociendo poco a poco y tapará\* el alcuzcuz\* con un plato<sup>1</sup>. Y cuando el alcuzcuz\* esté remojado y granujado\* le podrás poner alguna cosa encima, como es una cola de carnero cocida y tostada\* o un ave enterrada en el alcuzcuz\* y sus yemas de huevos duros por encima, o unos cogotes

<sup>260</sup> Probable errata, por alcuzcucero.

de carnero, cocidos y tostados. La gallina, si la hubieres de servir con el alcuzcuz\*, es necesario que esté cocida cuando asentares el alcuzcuz\* y ponerla en el almofia\* e ir echando el alcuzcuz\* por encima hasta que se cubra y luego remojarlo con el caldo y adornarlo\* con las yemas de huevos. Este alcuzcuz\* se puede hacer sin dulce, no más de remojado con su caldo. Y si no fuere día de carne, remojarlo has con caldo de garbanzos, sazonado\* con buena manteca\* de vacas fresca.

### 352. HOJALDRILLAS DE MANTECA DE VACAS

*Rollo hojaldrado de manteca fresca de vaca (o de cerdo). Para el relleno: yemas de huevos duros, azúcar molido, canela, cañas de vaca (para días de carne). Para servir: almíbar, azúcar, canela.*

Harás un rollo de hojaldrado\* con manteca\* fresca de vacas. Y luego harás unas cubiertas como para tapar pasteles, un poco más gorditas de los bordes. Luego tendrás hecha una pasta de yemas de huevos duros y azúcar molido y canela\*, de manera que esté bien dulce, y echarás un poco de pasta encima de una de aquellas hojas de hojaldrado\* y cubrirla has con otra. Y harás un pastelillo de dos hojas, de manera que queden los bordes muy redondos, iguales y gorditos, y cuécelas en el horno sobre papeles y después de cocidas pásalas por buena miel o por almíbar\*. Estas mismas hojaldrillas\* podrás hacer en día de carne con manteca\* de puerco el hojaldrado\*. Y añadirás a la pasta cañas\* de vaca cocidas y cortadas muy menudas y mezcladas con las yemas de huevos duros y azúcar y canela\*, que viene a ser derechamente como la fruta\* de cañas\*. Pásalos por almíbar\* y sírvelas con un poco de azúcar y canela\* por encima.

### 353. OTRAS HOJALDRILLAS CHICAS

*Hojas de hojaldrado de manteca de cerdo. Para el relleno: almendras (media libra - 235 g), azúcar (media libra - 235 g), agua de azahar, clavo molido, canela, nuez moscada. Para servir: miel, azúcar, canela.*

Estas hojaldrillas\* podrás hacer de dos hojas de hojaldrado de manteca\* de puerco. El relleno ha de ser de pasta de mazapán\*, como tengo dicho en las hojaldres\* rellenas. De masa de levadura\* harás pasta o mazapán\* con media libra\* de almendras y media de azúcar y échale un poco de agua de azahar\* y un poco de clavo\* molido y un poco de ca-

nela\* y una migaja de nuez\*<sup>2</sup>. Y a esta pasta le darás un hervor\* sobre la lumbre de un cacillo\*, revolviéndolo\*<sup>1</sup> con un cucharón\*. Luego sácalo y harás unas tortitas redondas y delgadas desta pasta, luego otras de hojaldrado\* que sean más anchas. Y pondrás entre dos hojas de hojaldrado\* una de la pasta y cerrarla has que queden los bordecillos gordos. Y desta manera harás las demás y úntalas con manteca\* y cuécelas sobre cuartillas de papel. Y cuando estuvieren cocidas échales un poco de buena miel por encima de toda la hojaldrilla\* y échale azúcar y canela\* por encima la miel y tórnalas al horno un poco cuanto se embeba\* la miel y se tueste un poco el azúcar y canela\* y sírvelas calientes.

#### 354. CABRITO RELLENO ASADO

*Cabruto.* Para el relleno: *tocino gordo, cebolla, hígado de cabrito, livianos, verdura, huevos (6), especias, sal, zumo de limón, huevos (2 o 3), azafrán (1 migaja).* Para servir: *rebanadillas de pan, limón.*

Freirás unas rebanadillas de tocino gordo y echarle has un poco de cebolla cortada a la larga y delgada y freírla has con el tocino, cuanto esté el tocino y la cebolla medio frito. Luego tendrás el hígado del cabrito perdigado\* en agua y los livianos\* cocidos y cortarlos has en rebanadillas muy delgadas y ahogarlo\* has con la cebolla y el tocino en la sartén\* y echarle has un poco de verdura entera y ahóguese todo. Y batirás\* seis huevos con claras y échalos dentro en la sartén\* y ponla sobre la lumbre hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y sazona\* con todas las especias y sal y zumo de limón y mételes otros dos o tres huevos crudos y una migaja de azafrán\*. Luego rellena el cabrito tomando medio cabrito y cortándole el pescuezo a cercén\*. Y por entre las espaldillas\* y el pescuezo has de hacer un agujero entre la tez del cabrito y las costillas, de manera que venga a quedar todo el hueco hasta la pierna. Y luego ve metiendo el relleno que se hincha todo aquel hueco hasta la pierna. Y luego coserás la boca del agujero y perdígalo en agua y méchale la pierna y la espalda bien frizada y lo de en medio rebózalo\* con un pliego de papel untado\* con manteca\* y ásalo y sírvelo con sus rebanadillas de pan blanco y unas ruedas de limón.

## 355. CABRITO RELLENO COCIDO

*Cabrito.* Para el relleno: *carne picada de ternera o cabrito, tocino, riñonada de carnero o ternera, huevos, especias, agrio de limón, sal, caña de vaca, yemas de huevos duros.* Caldo, *especias, verdura.* Para el albondigón: *carne picada de ternera o cabrito, tocino, riñonada de carnero o ternera, yemas de huevos duros, cañas de vaca.* Para cuajar el caldo: *yemas de huevo (2 o 3), agrio.* Para servir: *rebanaditas de pan, caldo, ruedas de limón, cogollos de lechuga.*

Si quisieres hacer este cabrito relleno en platillo\* picarás\* carne de ternera o de cabrito con tocino y un poco de riñonada\* de carnero o de ternera y meterla has huevos hasta que esté blando y sazonarás\* con todas especias y agrio\* de limón y sal y cortarás una caña\* de vaca en trozo y mezclarlo has todo y dos o tres yemas de huevos duras partidas en cuartos y tomarás medio cabrito y cortarásles la pierna y harás un agujero por la punta de la cintilla y meterás el cuchillo\* entre las costillas y la tez del cabrito y harás de manera que quede todo hueco hasta debajo la espaldilla\* y rellénala y cierra el agujero. Pondrás a cocer esta cintilla de cabrito en buen caldo con especias y un poco de verdura picada\* juntamente con el relleno. Y de lo que sobrare harás un albondigón\* grande, que lleve en medio yemas de huevos en cuartos y trozos de cañas\* de vaca, que sean un poco largos, y cueza con caldo. Y cuando esté cocido cuajarás\*<sup>1</sup> el caldo donde se coció el albondigón\* con dos o tres yemas de huevos y su agrio\* y sacarás el albondigón\* y haráslo cuatro cuartos y asentarlos has sobre unas rebanaditas de pan en el plato\*<sup>1</sup>, a modo de cruz, que salgan las puntas hasta el borde del plato\*<sup>1</sup> como rebanadas de melón, y asentarás la cintilla rellena encima y echarles has del caldo que tiene huevos por encima. Y unas ruedas de limón alrededor suele parecer muy bien y se le pueden echar algunas veces cogollos de lechugas.

## 356. PLATILLO DE CABRITO

Para el relleno: *carne picada de ternera o cabrito, tocino, riñonada de carnero o ternera, huevos, especias, agrio de limón, sal, caña de vaca, yemas de huevos duros.* Para servir: *rebanadas de pan, piñones, yemas de huevo, pasas de Corintio, sopilla dulce, ruedas de limón.*

Este plato\*<sup>2</sup> de cabrito relleno en platillo\* que está escrito atrás podrás hacer de la carne que te sobró del relleno algunas veces un poco de pastel en bote\* y servirlo has sobre rebanadas de pan. Y luego asentarás

la cintilla sobre el pastel en bote\*. Y otras veces podrás hacer albondiguillas\* y asentarás la cintilla rellena en el plato\*<sup>1</sup> y las albondiguillas\* alrededor y otras veces podrás armar\* la piernecilla del cabrito y adornarla\* con piñones y yemas de huevos y algunas pasas de Corintio\*. Y luego tostarás\* la cintilla rellena sobre las parrillas\* con un poco de pan rallado y harás una sopilla dulce y asentarás la cintilla y la piernecilla sobre ella y adornarás\* el plato\*<sup>2</sup> con algunas ruedas de limón.

### 357. OTRO PLATO DE MEDIO CABRITO

*Pierna de cabrito picada, especias y agrio de limón y sal. Medio cabrito, sal, especias, manteca de puerco. Para el rebozado: huevos. Para servir: azúcar, canela, zumo de naranja, torrijas.*

Cortarás la pierna del cabrito y picarla\* has y sazonarla\* has como está dicho en el cabrito relleno en platillo\* (§356) y lo demás del medio cabrito asarlo has y cortarlo has en pedazos y salpimentarlo has con sal y especias. Luego rebózalo\* con huevos y fríelo con manteca\* de puerco. Y la carne que tienes picada\* de la pierna vela tomando a pedazos un poco largos y rebózala\* con huevos y fríelas y sírvelo con azúcar y canela\* y zumo de naranja, todo junto, con unas torrijas.

### 358. SOPAS A LA PORTUGUESA

*Vaca, ave, tocino de pernil, garbanzos, brazuelo de carnero, verduras, eneldo (o cogollitos de berza), poleo, ajedrea, cilantro verde, vinagre, sal, pan mollete.*

Echarás a cocer vaca que sea manida y gorda y echarle has un ave y un pedazo de tocino de pernil\* con sus garbanzos y algún brazuelo\* de carnero. Y cuando esté cocida la vaca échale de todas verduras y una rama de eneldo\* y un cogollo de poleo y un poco de jadrea\* y mucha cantidad de cilantro verde\*. No ha de llevar ninguna especia. Hasle de echar tanto vinagre como quepa en una cáscara de avellana y pruébala de sal. Luego harás las sopas en una porcelana grande o almofia\*. El pan ha de ser mollete\* y no se ha de cortar con cuchillo\* sino con la mano unos pedacitos grandes como nueces y mayores y mojarla has con el caldo de la vaca, de manera que no estén muy empapadas\* las sopas. Y servirás encima unas rebanadas de vaca gorda. Algunos señores no quieren eneldo\* porque tiene mucho humo y en su lugar podrás echar unos cogollitos de berzas.





Eneldo, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 307 (Biblioteca Nacional de España, r/8514)

### 359. OTRA SOPA DE VACA

#### 359.1. Primera forma

*Pierna y cadera de vaca, rebanadas de pan, grasa de olla, queso rallado, pimienta, nuez moscada.*

Cocerás vaca de pierna y de la cadera, que sea gorda, y harás rebanadas de pan y untarás\* un plato\*<sup>1</sup> con la grasa de la misma olla\* y tendrás queso rallado que sea muy bueno y échale de la grasa de la olla\* y mézclalo todo, que esté como un papín\* un poco ralo\*. Y ve mojando las rebanadas del pan en el queso y la grasa y velo asentando en el plato\*<sup>1</sup>. Luego harás otro tanto a las rebanadas de la vaca y asentarlas has sobre las del pan y échale más queso por encima y de la grasa de la olla\*. En este queso se ha de echar un poco de pimienta\* y un poco de nuez\*<sup>2</sup> y ponlo dentro del horno. Déjalo cuajar\*<sup>1</sup> un poquito y sírvela caliente.

### 359.2. Segunda forma

*Vaca, queso rallado, grasa de olla, pimienta, nuez moscada, caldo, azafrán, yemas de huevo (2), rebanadillas de queso de yerba, caña de vaca (1).*

Esta sopa de vaca harás de otra manera, picando la vaca después de cocida con cuchillo\* chico, como quien hace gigote\*, y tomarás queso rallado y grasa de la olla\*, que tenga pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup>, como está dicho (§359.1), y mojarás las rebanadas en el queso y la grasa de la olla\* y asentarlas has en el plato\*<sup>1</sup>. Luego tomarás rebanadas de vaca y harás otro tanto, poniéndolas junto al borde del plato\*<sup>1</sup>. Luego echa queso rallado en la vaca picada\* con su pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y caldo con mucha grasa y una migaja de azafrán\* y échale dos yemas de huevos, no más. Todo esto junto échalo en el plato\*<sup>1</sup> y ponle por encima unas rebanadillas de queso y una caña\* de vaca. También echa rebanadillas y mete el plato\*<sup>1</sup> en un horno y tuéstese allí un poco. Y entiéndese que el queso ha de ser muy bueno de yerba\*.

### 360. CÓMO SE ADEREZA LA UBRE DE LA JABALINA

*Ubre de jabalina. Para el adobo: sal, orégano, vino, especias, hisopillo, mejorana. Para la salsa: (1): adobo, agrio de limón, rebanadas de pan tostado. Para la pebrada (2): vino tinto, vinagre, azúcar, pimienta, canela, jengibre, clavos, caldo. Para la salsa de guindas (3): guindas (2 libras - 940 g), azúcar (media libra - 235 g), vino tinto, dos partes de clavos. Para la salsa de agraz (4). Para la salsa en salsa de granadas (5).*

La ubre de la jabalina\*, cuando está criando o está preñada, cocerás esta ubre y de que esté cocida échala en adobo\* de sal y orégano\* y un poco de vino y de todas especias y un poco de hisopillo\*<sup>1</sup> y mejorana\*. Hase de echar la ubre en el adobo\* en sacándola de la olla\*, así caliente, porque lo tomará en dos o tres horas. Y luego mecharla\* has y asarla has en el asador\* y si no abrirla has por medio y tuéstala en las parrillas\*. Y servirla has con un poquito del adobo\* y un poco de agrio\* de limón.

También podrás servir esta ubre tostada\* y asentada sobre unas rebanadas de pan tostadas\*. Y luego harás una pebrada\* con vino tinto y un poco de vinagre y azúcar y pimienta\*, canela\*, jengibre\* y unos clavos\* enteros y un poquito de caldo y cueza hasta que comience a tomar punto el azúcar y échalo por encima la ubre y las rebanadas de pan, de manera que se bañen\* bien. Y ponlo a estofar\* un poquito y sírvela caliente.

También podrás servir esta ubre con salsa de guindas\*, tomando dos libras\* de guindas\*, quitados los cuescos\* y los pezones\*, y echarle media libra\* de azúcar y un poco de vino tinto y dos partes de clavos\* enteros y unas rajitas de canela\* y dejás cocer hasta que estén conservadas y podrás echar las guindas\* sobre las rebanadas y asentar la ubre encima de todo. Esta ubre podrás servir, como está dicho, sobre rebanadas de pan tostadas\* y salsa de agraz\* por encima y otras veces con salsa de granadas\*. Estas salsas de agraz\* (§17) y de granadas\* (§1) hallarás escritas adonde se trata de capones y pollos asados. Y en lugar de ubre de jabalina\* podrás hacer todas las cosas que están dichas con ubre de vaca y de lechonas mansas.

### 361. CONEJOS RELLENOS

*Conejos.* Para el relleno (el mismo que el del cabrito): *tocino gordo, cebolla, hígado de cabrito, livianos, verdura, huevos (6), especias, sal, zumo de limón, huevos (2 o 3), azafrán (1 migaja). Granos de agraz, sal, pimienta, lonja de tocino.*

Los conejos rellenos se han de pelar\* como lechones en agua caliente. Y luego hacer su relleno de la manera que está escrito atrás para cabrito relleno asado (§354) y se ha de rellenar por dentro del hueco y coserlo y ponerle una broquetilla\* en las piernas y meter el asador\* por debajo desta broqueta\* y vaya por de fuera de la barriga hasta los pechos y torne a entrar por los pechos y salga por la cabeza y ásese yéndolo lardando\* a la redonda con manteca\*, que haga sus cueros como lechón. Y si el conejo fuere muy gordo y tuviere grasa en los riñones, en lugar del relleno le pondrás unos granos de agraz\* con un poco de sal y pimienta\*. Y luego cose tu conejo y ponle su broqueta\* y ponle una lonjita de tocino ancha y muy delgada encima del lomo y ásese. Sácalo y descóselo cortándole todas las ijadas\* y sírvelo barriga arriba, descubierta la grasa del conejo y los agraces.

Y si quisieres servir el conejo gordo y que no se derrita la grasa de los riñones, sino que salga entera y blanca como cuando está cruda, desuéllalo y lávalo de manera que no se desperdicie la grasa y ponlo barriga arriba y échale un poco de sal y un lonjita de tocino gordo que cubra los riñones y espétalo y cóselo de manera que el asador\* no entre por el hueco de la barriga y ponle otra lonja\* de tocino en el lomo o la mecha y ásese y descóselo cortando la cosedura\* y parte de las ijadas\* y quita la lonja\* de tocino y hallarás el conejo con sus riñones cubiertos de grasa como cuando estaba crudo.

## 362. CONEJOS EN EMPANADA

*Conejos, masa dulce, tocino gordo. Para servir: aceite y vinagre.*

Estos conejos gordos son muy buenos empanados y masa dulce (§163) y puestos boca arriba con una lonja\* de tocino gordo sobre los riñones. Y sírvelo caliente y quítale la lonja\* de tocino y hallarás el conejo con toda su gordura. Estos conejos asados no tienen otra salsa mejor que aceite y vinagre.

## 363. PERDICES ASADAS CON ACEITE

*Perdiz, aceite, agua, sal.*

Pondrás a asar la perdiz que sea tierna y tomarás un poco de aceite con dos tanto de agua y un poco de sal y bátelo\* como huevos hasta que esté un poco blanco y luego ponlo junto al fuego e irás lardando\* la perdiz con las plumas en lugar de manteca\*. Y cuando esté asada hasla de servir con esta misma salsa que esté un poco salada. Tiene muy buen gusto y su majestad las come desta manera muy ordinariamente.

## 364. PASTELES DE CARNERO Y DE PERNIL DE TOCINO

*Torreznos de tocino desalados y picados (media libra - 235 g), carne de pierna de carnero picada (2 libras - 940 g), caldo, azúcar en almíbar (media libra - 235 g), especias, sal, canela molida. Masa dulce.*

Tomarás unos torreznos de buen tocino de Garrovillas o de otra parte que sean buenos, que tenga quitado el cuero, de manera que quede lo gordo del torrezno con lo magro y remójese muy bien. Y cuando esté bien desalado\* y escurrido\* del agua pícalo muy bien. Y luego pica\* dos tanta (sic) carne de pierna de carnero y mézclalo todo y ponlo en un cacito y échale un poquito de caldo y perdígalo muy bien que esté bien granujado\*. Luego tendrás un poco de azúcar en almíbar\* y echa esta carne dentro y dale allí unas vueltas sobre el fuego y sazona\* con muy poca especia y sal y échale un poco de canela\* molida. Luego déjalo enfriar y haz tus pastelillos anchuelos y bajos de borde de masa dulce (§163), e hínchelos y cuécelos. Y cuando los quisieses servir échales un poco de caldo de la olla\* sin otra cosa ninguna. Estos se pueden guardar ocho o diez días. Y cuando los quisieres servir caliéntalos y échales un

poco de caldo, porque no estén muy enjutos\*. Advierte que si son para guardar que no se les ha de echar caldo cuando se cuezan, sino cuando se hubieren de servir, porque ellos están como conservados. Habrá menester un plato\*<sup>2</sup> destos dos libras\* de carnero y una de tocino magro y media libra\* de azúcar.

### 365. ARTALETES ASADOS

*Chuletas de ternera, sal. Para el relleno: tocino gordo, riñonada de ternera o carnero, sal, verdura, huevos duros (18), especias, zumo de naranja. Para servir: sopa, ruedas de limón mondado.*

Adonde traté de los artaletes\* (§51-§54) no puse de los que se pueden asar en el asador\*. Para estos harás unas chulletas\* de ternera muy delgadas y un poco más largas que las de los otros y bátelas\* con la vuelta del cuchillo\* y échales un poco de sal y pica\* de un poco de tocino gordo muy picado y pon en cada una un poquito, cuanto se unte\* toda la chulleta\*. Y pica\* un poco de riñonada\* de ternera o carnero que esté granujada\* y pica\* un poco de verdura y mézclalo todo con docena y media de yemas de huevos duros. Y de que esté todo mezclado, sazona\* con todas especias y sal y zumo de naranja y ve echando por encima de las chulletas\* que no sea mucha cantidad. Luego velas arrollando\* como hojaldrado\* y tendrás un poco del relleno a una parte. Y en acabando de arrollar\* el artaleta pon los cabos en el relleno y aprieta un poco y pegarse ha dello. Y velos espetando\* en un filete\*, que es un asadorcillo\* delgado, y si no en una broqueta\* de hierro o de caña. Y pondrás los artaletes\* en dos destas y atarlas has a un asador\* gordo, una de una parte y otra de otra, y asarlos has y harás una sopa, la que te pareciere, y asíéntalos encima y adórnalos con algunas ruedas de limón mondado\*, porque la cáscara, en calentándose, amarga.

### 366. TORTA DE DAMA

*Almendras (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g), carne de pichones asados (4), agua de azahar (1,5 onzas - 43,125 g), yemas de huevo (4) natas (medio cuartillo - 0,25 l) [o en lugar de natas, cañas de vaca (2) y leche (unas gotas)], olor, masa fina, canela (media onza - 14,375 g), clavo (un poco), manteca de vaca.*

Tomarás una libra de almendras con su cáscara y tostarlas\* has y májalas\* con una libra\* de azúcar, muy majadas\*. Y luego tendrás la carne

de cuatro pichones asados y descarnados\* y quitados los pellejos y se picará\* muy bien y se majará\* con las almendras. Y se ha de pasar por la estameña\* echándole en el almirez\* onza y media de agua de azahar\* y cuatro yemas de huevo y medio cuartillo\* de natas\* y un poco de olor\*. Y con esto lo acabará de majar\* y pásalo por la estameña\* o cedacillo\* de cerdas, de manera que pase toda salvo algunos granillos de las almendras que quedarán en el cedacillo\*. Y luego harás una masilla muy fina y tendrás una hoja de masa muy delgada y la asentarás en una tortera\* y echarás en la pasta un poco de canela\* y una migaja de clavo\* y echarás esta pasta dentro, que será negra, y córtala a la redonda por un poco más arriba de la pasta, porque no ha de llevar cubierta. Y tendrás un poquito de manteca\* de vacas fresca o un poco de agua de azahar\* y untarla\* has por encima con un hisopillo\*<sup>2</sup> de plumas sin llegar a la pasta y rasparle has un poco de azúcar por encima y cuézase a fuego muy manso y saldrá morena, mas de muy buen gusto. Y advierte que, si no tuvieres natas\*, podrás majar\* con las almendras un par de cañas\* de vaca y echar en el batido\* más agua de azahar\* y unas gotas de leche. Ello es para desleír\* el batido\* y para que pase por la estameña\*. Esta torta\* se ha de servir caliente y la canela\* ha de ser de media onza y el clavo\* muy poquito.

### 367. OTRA TORTA DE DAMA

*Almendras (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g), natas (medio cuartillo - 0,25 l), yemas de huevo (4), agua de azahar (1,5 onzas-43,125 g), canela (media onza-14,375 g), clavo (un poco), hoja de masa, olor de almizcle o ámbar.*

Tomarás una libra\* de almendras mondadas\* y májalas\* en el almirez\*. Y picarás\* la pechuga de un capón asado y majarla\* has en el almirez\* y una libra\* de azúcar. Y que esté muy majado\* todo. Échale medio cuartillo\* de natas\* y las cuatro yemas de huevos crudas y la onza\* y media de agua de azahar\* y pásalo por la estameña\* o cedacillo\* echándole la media onza\* de canela\* y un poquito de clavo\*. Y después que esté pasado todo, tiende una hoja de masa muy delgada y la asentarás en la tortera\* y echarás el batido\* que será blanco un poco mosqueteado\* por la canela\* y clavo\* y rociarla\* has con un poco de agua de azahar\* y echa el azúcar raspado por encima y cercena la masa por un poco más arriba del batido\* y cuécela a fuego muy manso. Y advierte que han de llevar estas tortas\* de dama olor\* de almizcle\* o ámbar\*. Y si no

hallares natas\* se le podrá echar una poca de manteca\* de vacas buena en su lugar. Y cuando esté el batido\* en la tortera\* ráspale su azúcar por encima. Y para que esté el batido\* un poco líquido y se pueda pasar por la estameña\* se le ha de echar un poco más de agua de azahar\* y unas gotas de leche en lugar de las natas\*.

### 368. OTRA TORTA DE DAMA

*Almendras (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g), higadillos de gallina (12), agua de azahar (1,5 onzas - 43,125 g), yemas de huevo (4), natas (medio cuartillo - 0,25 l), canela molida, clavo, olor.*

Esta torta\* se puede hacer en día de sábado con una libra\* de almendras tostadas\* con su cáscara y una libra\* de azúcar. Y majado\* todo esto échale una docena de higadillos de gallina cocidos y májalos\* mucho con las almendras y el azúcar y la onza\* y media de agua de azahar\* y las cuatro yemas de huevos crudas y el medio cuartillo\* de natas\* y un poco de canela\* molida y una migaja de clavos\* y su olor\*. Y pásalo por la estameña\* o cedacillo\* y harás tu torta\* descubierta como está dicho, porque todas estas tortas\* de dama han de ir descubiertas. Y rocíala con su agua de azahar\* o manteca\* de vacas y raspa el azúcar por encima. Y advierte que si lleva natas\* no ha menester manteca\* de vacas.

### 369. TORTA BLANCA

Para el mazapán: *almendras (media libra - 235 g), azúcar (media libra - 235 g), manjar blanco (tres pellas), natas (2 o 3), agua de olor o agua de azahar, yemas de huevo crudas (6), cañas de vaca (2) (opcional).*

Harás mazapán\* de media libra\* de almendras y media de azúcar y echarle has tres pellas\* de manjar blanco\*. Y májalo todo muy bien y échale dos o tres natas\* y un poco de olor\* o un poco de agua de azahar\* y échale seis yemas de huevos crudas. Y harás tu torta\* con cuatro o cinco hojas muy delgadas debajo y otras dos o tres encima. Y si le quisieres echar dentro un par de cañas\* de vaca, podrás. Y si no fuere día de carne, con solo almendras y natas\* se podrá hacer.



*Tórtas (detalle), en Dulces frutos y frutos secos sobre una mesa*  
de Tomas Hiepes (1600-1635) (Museo del Prado)

### 370. COSTRADA DE MOLLEJAS DE TERNERA Y MENUDILLOS\*

*Mollejas de ternera (2 o 3), higadillos de gallinas (8 o 10), tocino, cebolla, pimienta, clavo, jengibre, sal, azúcar molido (1 cuarterón - 117 g), agrio de agraz o de limón, yemas de huevos (6), manteca, huevos hilados, almíbar.*

Tomarás dos o tres mollejas\* de ternera y ocho o diez higadillos de gallinas y cuécelo todo y sácalo que se enfríe y pícalo muy menudo. Y luego freirás un poco de tocino en dados, muy menudo, y un poco de cebolla, muy menuda, y échalo sobre los menudillos\* y tórnalo a picar\* más y sazónalo con pimienta\* y clavo\* y jengibre\* y sazona\* de sal y échale un cuarterón\* de azúcar molido y un poco de agrio\* de agraz\* o de limón y seis yemas de huevos. Luego harás tu masa fina y echarás en la tortera\* media docena de hojas muy delgadas y encima otras tres o cuatro y cierra tu costrada\* y úntala con manteca\* y ráscale un poco de azúcar por encima y cuézase. Y después de cocida, si la quisieres cubrir con huevos hilados\* y un poco de almíbar\* bien subido, de manera que haga hilas, podrás. Y suele ser muy buen plato\*<sup>2</sup>.





*Jengibre (Zingiber)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 238 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

### 371. BOLLO DE MAZAPÁN Y MANTECA FRESCA

*Masa de molletes (1,5 libras - 705 g).* Para el mazapán: *almendras (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g), manteca de vaca (media libra - 235 g), huevos (8). Obleas, azúcar.*

Hase de tomar libra\* y media de masa de molletes\* de leche que esté leuda\* y luego majar\* una libra\* de almendras con otra de azúcar y hacer pasta de mazapán\* y mezclarlo todo y echarle media libra\* de manteca\* de vacas fresca y sobar\* la masa mucho y echar allí ocho huevos y sobarla\* hasta que haga correa\*. Y luego untar\* una tortera\* con manteca\* fresca y échale obleas\* por el suelo y por los bordes y ponla a cocer en un horno y échale su costra de azúcar por encima.

## 372. PAN DE LECHE

*Leche (1 azumbre - 2 l), azúcar molido (media libra - 235 g), agua de olor, harina floreada, levadura de heces de cerveza, manteca de vaca (media libra - 235 g), huevos (8).*

Tomarás una azumbre\* de leche y échale media libra\* de azúcar molido y un poco de olor\* y ponla a calentar que esté un poco más de tibia. Luego harás una presa\* de harina floreada\* de tahona\* y echarle has un poco de levadura\* y desatarla\* has con un poco de leche. Luego echarás toda la leche y amasarás la masa muy sutilmente y harás los panecillos. Y cuézanse en el horno de pan, que esté muy templado. A esta masa se le ha de echar media libra\* de manteca\* de vacas. Y si le quisieres echar un poco de olor\*, podrás. Y advierte que la levadura\* ha de ser de heces de cerveza, si es posible, y ha de llevar esta masa ocho huevos.

## 373. TORTA DE DÁTILES

*Dátiles (2 libras - 940 g), huevos mejidos (18). Para la torta: agua de olor, manteca fresca, almíbar. Para servir: huevos mejidos, hojuelas, rebanadas de diacitrón o calabazate.*

Tomarás dos libras\* de dátiles\* y picarlos\* has quitando los cuescos\* y consévalos y luego harás docena y media de huevos mejidos\* (§316) y harás tu torta\* echándole un poco de agua de olor\* y un poco de manteca\* fresca y harás unas hojas muy delgadas de la manera que se hace para el bollo de bacía\* (§110). Y echarás un par de hojas debajo y luego un lecho de dátiles\* y huevos mejidos\* (§316) y rociarla\* con manteca\* y echar otra hoja y hacer lo mismo. Y desta manera irás haciendo hasta que se acaben los materiales y cierra tu torta\* con otra hoja delgada y cuécela en un horno. Y después de cocida échale un poco de almíbar\* por los bordes y sírvela caliente.

Advierte que estos dátiles\* podrás conservar enteros, quitados los cuescos\*, y rellenarlos con los huevos mejidos\* (§316) y armar\* un plato\*<sup>2</sup> sobre unas hojuelas\* y adornarlo\* con rebanadas de diacitrón\* o calabazate\* (§459).

## 374. QUESADILLAS DE MAZAPÁN

Para el mazapán: *almendras (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g)*. Para las quesadillas: *queso asadero o frescal (media libra - 235 g), huevos (4), manteca fresca de vacas (media libra - 235 g), azúcar*.

Tomarás una libra\* de almendras y májala\* con otra de azúcar y harás pasta de mazapán\* y tomarás media libra\* de queso asadero\* o de queso frescal\*, que sea mantecoso, y májalo muy bien y revuélvelo con el mazapán\* y échale cuatro huevos con claras. Y luego echa yemas hasta que esté un poco blando. Luego harás las quesadillas\* y perdigarlas\* has en el horno y echarle ha media libra\* de manteca\* fresca de vacas al batido\* y hinche las quesadillas\* y no vayan muy llenas. Y cuando estén a medio cocer rocíalas con un poco de manteca\* de vacas y échale su costra de azúcar.

## 375. PASTELES FLAONE\*

*Yemas de huevo (12), azúcar (media libra - 235 g), harina (2 o 3 onzas - 57,5 o 86,25 g), leche (3 cuartillos - 1,5 l), sal (un poquito), masa, manteca fresca de vaca*.

Para hacer un pastel destos que haga plato\*<sup>2</sup> has de echar doce yemas de huevos en una pieza y echarle allí media libra\* de azúcar molido y cosa de dos o tres onzas\* de harina y unas gotas de leche. Y bate esto mucho, que se deshaga bien la harina. Luego irás echando leche poco a poco hasta cerca de tres cuartillos\* y echarle has un poquito de sal. Y luego harás un vaso de masa en que quepa toda esta cantidad. Ha de ser este pastel ancho, que no sea muy alto, pero muy delgado, y con su repulguillo\* por los bordes. Y ponlo a perdigar\* en el horno y échale dentro un poco de manteca\* de vacas fresca, tanto como una nuez, y dales unas punzadillas\* en el suelo con la punta del cuchillo\* porque no empole. Y cuando esté bien perdigado\*, que esté la masa tiesa, échale el batido\* dentro y lo podrás henchir\* bien, porque no ha de crecer ninguna cosa y ha de quedar así raso. Y cuézase y sírvelo caliente. Y algunas veces se suelen servir fríos.

## 376. OTROS FLAONES\*

*Yemas de huevo (12), azúcar (media libra - 235 g), harina (2 o 3 onzas - 57,5 o 86,25 g), leche (3 cuartillos - 1,5 l), sal (un poquito)*.

Harás el batido\* como está dicho en el de atrás (§375) y en lugar del pastel untarás\* un plato\*<sup>1</sup> con manteca\* de vacas y echarásle este batido\* dentro y ponlo sobre unas brasas y calienta una cobertera\* de cobre que esté bien caliente y tómalala con un garabato y ponla sobre el plato\*<sup>1</sup>, así en el aire, y tomará color por encima y se cuajará\*<sup>1</sup> con mucha facilidad. Y se puede servir así, raspándole un poco de azúcar por encima.

### 377. PASTELES DE LECHE

*Huevos (6), azúcar (media libra - 235 g), harina (2 o 3 onzas-57,5 o 86,25 g), leche (3 cuartillos - 1,5 l), sal, almendras blancas.*

Estos pasteles de leche podrás hacer como los flaones\*, salvo que en lugar de las doce yemas de huevos puedes echar seis huevos con claras. Y será lo mismo añadiendo un poquito más de harina, porque tenga fuerza, porque han de subir mucho, y porque no tornen a bajar mucho, que parecen mal. Estos flaones\* o pasteles de leche si hubiere alguna mujer que no los sepa hacer podrá echar este batido\* en una cazuela\*<sup>1</sup> untada\* con manteca\* y meterla en el horno a fuego manso y se cuajará\*<sup>1</sup> como si fuera pastel. Y si quisieres echar este batido\* en un cacito con un poco de manteca\* de vacas ponlo sobre brasas y tráelo a una mano\* con un cucharón\* y vendrá a hacerse una crema. Luego tórnale a meter dos o tres huevos crudos o cuatro yemas y unta\* la cazuela\*<sup>1</sup> y échalo dentro y métela en el horno y te saldrá muy buena y muy fácil. Y en lugar de la cazuela\*<sup>1</sup> podrás echar esta crema en unas escudilleras muy chicas o cazuelitas\*<sup>1</sup> de barro o de plata y meterlas has en el horno y harás que se tuesten un poco por encima. Y antes que entren en el horno ponles unas rajitas de almendras blancas, que parecen muy bien y se llaman estas tigeladas\*.

### 378. SUSTANCIAS PARA ENFERMOS

#### 378.1. Primera forma: sustancia de vidrio

*Gallina vieja en pedazos pequeños, agua, sal.*

Para sacar una sustancia en vidrio\* has de tomar una gallina vieja y gorda, acabada de matar, y péjala y sácale el menudillo\* y golpéala muy bien con la vuelta del cuchillo\* de manera que se quiebren todos los

huesos. Luego hazla pedacitos, de manera que quepan por la boca de una redomilla\*, y échalos en agua por espacio de medio cuarto de hora para que se desangre\*. Luego lávalos y exprímelos del agua, de manera que queden un poco húmedos, y mételos uno a uno en la redoma\*.



*Redoma (detalle), en La Última Cena de Juan de Juanes (1555-1662)*  
(Museo del Prado)

Y tápala con un corcho y ponle un poco de masa por encima y asiéntala sobre un ladrillo con un poco de masa debajo. Y pondrás este ladrillo en el suelo con su redoma\* encima. Y échale un cerco de brasas alrededor, que por ninguna parte llegue al ladrillo con un pie, y déjala estar un poco e irásle acercando un poco más la lumbre y verás que se va calentando el vidrio\* y vele llegando un poco más la lumbre que esté igual por todas partes. Y desta manera irás llegando la lumbre a la redoma\* hasta que comience a cocer. Y si vieres que cuece con mucha furia\* vele apartando la lumbre, de manera que no deje de cocer, y que cueza igualmente por todas partes. Y ha de estar cociendo cosa de dos horas y media. Y con esto estará cocida la sustancia. Luego calentarás un paño y arroparás con él la redoma\* y levantarla has sobre la mesa con su ladrillo y destaparla has y echarás la sustancia en una ollita\* de plata colándola por una estameña\* y echarle has un granito de sal y ponla a calentar. Y desta manera la darás al enfermo.

Esta sustancia como se saca en el vidrio\* al fuego se puede sacar en agua, metiéndola en la redoma\*, como está dicho, y henchirás\* un barquino\* o caldero de agua con un poco de bálago\* o heno dentro. Luego atarás la redoma\* con un cordel y atravesarás un palo en la boca de un caldero y colgarás de allí la redoma\* que esté metida en el agua hasta el collete\* y que esté entre el bálago\* o heno porque no tope con el caldero. Y desta manera estará cociendo tres horas, antes más que menos. Y la sustancia estará hecha. Y pondrás la estameña\* sobre una ollita\* y echarás en ella la sustancia, sin exprimirla\*, porque cuanto menos grasa tuviere será mejor para el enfermo. Luego la podrás sazonar\* de sal y calentarla. Desta manera se podrá dar al enfermo. Advierte que, si no tuvieres redomilla\* para sacar la sustancia, podrás sacarla en un orinal\* nuevo o en una ventosa\* grande o en otro vidrio\* cualquiera que tenga la boca angosta.

La sustancia que está dicho del vidrio\* en seco y de la del vidrio\* en agua la podrás sacar en un puchero en agua vidriado\*, un poco altillo. Pondrás tu gallina como está dicho y tatarás el puchero con un corcho y con un poco de masa y ponlo en un perol\* o caldero con unas piedras a la redonda porque no se trastorne\*. Y luego hínchelo de agua hasta el cuello del puchero. Luego dale la lumbré y cueza tres horas y hallarás la sustancia hecha.

Estas tres suertes de sustancias, toda es una misma cosa, no se diferencian sino es en las vasijas.

### 378.2. Segunda forma: sustancia cocida

*Gallina, agua (1 azumbre - 2 l), garbanzos (6), perejil.*

Una sustancia cocida se hace quebrantando\* la gallina como para sustancia y metiéndola en una olla\* que lleve una azumbre\* de agua y echándole allí media docena de garbanzos y unas ramas de perejil y haciéndola cocer hasta que esté muy cocida y el caldo muy apurado, que no venga a quedar de una gallina más de escudilla\* y media de caldo. Colando\* esta sustancia cocida y la otra de vidrio\* y mezclando entrambas es la mejor sustancia que se puede hacer, porque la del vidrio\*, aunque se parece clara como agua, es más fuerte y más recia para desistir que la cocida. Y esto digo porque lo he oído decir a muy grandes médicos.

Y así lo que han de llevar dentro las sustancias lo han de ordenar los médicos, porque en algunas mandan echar oro y otras unas rajitas de calabaza y en otras garbanzos negros y otras cosas convenientes para la enfermedad del enfermo, que no sean de mal gusto. Y en algunas mandan echar tortugas y pepitas de calabaza. Y en esto no tengo que meterme, más que sacar muy bien la sustancia.



*Escudilla de sopa (detalle), en Escena de cocina (c. 1610-1625),*  
Anónimo (Museum Boijmans Van Beuningen)

### 379. SUSTANCIA DE POBRES

*Ave (1 cuarto), pierna de carnero (1 libra - 470 g), agua, sal (muy poca).*

Para hacer esta sustancia, si no hubiese más de un cuarto de ave y hubiere poca lumbre, tomarás este cuarto de ave quebrantado\* y hecho pedacitos y una libra\* de carnero de pierna que sea recién muerto y golpearlo has mucho y haráslo rebanaditas y ponlo con el cuarto de ave en agua por medio cuarto de hora y meterlo has en una ollita\* de barro vidriada\* exprimiéndolo\* primero del agua. Y pondrásla sobre rescoldo\* y pondrás un borde de masa en la ollita\*, en la boca, y luego le pondrás una escudilla\* llena de agua encima de manera que asiente\* bien en la masa. Y cuando vieres que el agua de la escudilla\* se calienta derrámala y tórnala a henchir\*. Y en estando caliente otra vez torna a hacer otro tanto. Esta sustancia ha de estar a la lumbre hora y media y

hallarás una escudilla\* de sustancia. Y cuando la saques la sazonarás\* de sal y ha de ser muy poca la sal porque no hay más mala cosa para enfermos que hallar sal en las viandas.

### 380. SUSTANCIA ASADA

*Pierna asada de carnero, nieve, sal.*

Asarás una pierna de carnero y cuando esté casi asada sacarla has en un plato\*<sup>1</sup> y picarla\* has con el cuchillo\*, de manera que la pase de parte a parte muchas veces. Luego le doblarás el jarrete\*, apretándola con el tenedor, y sacarás medio cuartillo\* de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel día.

Esta sustancia se saca de aves y de perdices. Estas es necesario haber prensa\* para ellas y si no la hubiere, en acabándola de sacar del asador\*, se apretarán entre dos platos\*<sup>1</sup>, muy apretadas y punzándolas\* también con el cuchillo\*. Estas sustancias se han de poner en un plato\*<sup>1</sup> sobre un poco de nieve y helarse ha toda la grasa que tuviere. Luego la apartarás con unas plumas grandes de gallina al borde del plato\*<sup>1</sup> y echarás la sustancia en otro vaso y sazonarla\* has de sal y calentarla has de manera que no cueza. Y así se ha de dar al enfermo.

### 381. UNA ESCUDILLA DE CALDO

*Media gallina, agua, garbanzos, sal, yema de huevo.*

Para hacer una escudilla\* de caldo para una persona enferma o regalada<sup>261</sup> tomarás media gallina vieja y gorda, acabada de matar, y golpearla has mucho con la vuelta del cuchillo\* y échala un poco de agua, por un cuarto de libra\*, para que se desangre\*. Y luego échala a cocer en una ollita\* nueva con cuatro garbanzos y un granillo de sal y cueza poco a poco hasta que esté la gallina bien cocida y el caldo apurado. Y cuando el señor se hubiere sentado a la mesa batirás\* una yema de huevo fresco en la escudilla\*. Y esté el caldo cociendo y ve echando caldo y meneándolo\* con una cucharita trayéndolo a una mano\* hasta que se hincha la escudilla\*. Y este caldo ha de salir de una colorcilla blanca, al modo de almendrada\*, y no ha de cocer más, porque si el caldo está cociendo

<sup>261</sup> *regalada*: acomodada, suave, delicada (*Aut.*).



cuando se echare en la escudilla\*, basta. Y no ha de llevar otra cosa más de lo dicho, ni tocino, ni verdura, ni carnero; no más de solo la gallina. Es de las mejores suertes de caldo que se hacen.

### 382. UNA ESCUDILLA DE ALMENDRADA

*Almendras (4 onzas - 115g), agua (medio cuartillo - 0,25 l), azúcar (3 onzas - 86,25 g), sal.*

Para hacer una escudilla\* de almendrada\* son menester cuatro onzas\* de almendras y mondarlas\* has en agua caliente y echarlas has en agua fría por espacio de media hora. Y luego majarlas\* has en el almirez\*, mojando a menudo la mano\* del almirez\* en agua tibia. Y después de bien majadas irlas echando agua tibia, cantidad de medio cuartillo\*, antes más que menos. Y luego se ha de colar\* por una estameña\* o servilleta y exprimirlo\* muy bien y tornar a echar las granzas\* en el almirez\* y májalas muy bien y tornar a echar la leche dentro poco a poco. Y tórnala a pasar por la estameña\* y exprimirla\* muy bien. Y echarle tres onzas\* de azúcar y un granillo de sal y ponla a cocer en un cacito chico, trayéndolo a una mano\*, y con dos o tres hervores\* que dé, estará hecha.

Y no se le ha de echar almidón\* ni otra cosa que la pueda espesar\*, antes se echen más almendras y sacar la leche más gruesa que ayudarla con otra cosa ninguna. Y esto digo porque sé que en algunas partes echan almidón\* a la almendrada\* y algunos un migajoncillo de pan blanco remojado en la misma leche de almendras (§382) o de cabras. Esto hacen para encorporar\* la almendrada\*, mas no solo no es menester, sino que se puede hacer la leche tan gruesa que, con el recaudo que tengo dicho, añadiendo otras tres onzas\* de más almendras y otras dos onzas\* de azúcar, aunque se añada un poquito de más agua, la podrás hacer, que en dando dos o tres hervores\* recios estará tan gruesa que en enfriándose la puedan apellar\* como manjar blanco\*. Y esta se llama manteca\* de almendras, a las cuales se le suelen echar muchas cosas por orden de los médicos, como son pepitas de calabaza y de melón o avellanas. Todas estas se han de mondar\* las cáscaras y ponerla en remojo dos horas y juntarlas luego con las almendras y sacar de todo esto junto la leche y hacer la almendrada\* que no esté muy trabada\* ni muy rala\*.

## 383. UNA ESCUDILLA DE BORRAJAS

*Borrajás, leche de almendras, azúcar.*

Para hacer una escudilla\* destas borrajás\* con leche de almendras sacarás la leche que no sea muy gruesa, sino como para almendrada\* (§382), y un poquito más suelta y harás tu almendrada\*. Y en dando dos hervores\* tendrás las borrajás\* cocidas y picadas y exprimidas\* del agua y échalas dentro en el almendrada\* y cuezan otros dos hervores\*. Y luego las podrás servir en la escudilla\*. Han de llevar el mismo azúcar que suele llevar el almendrada\*.

## 384. MANTECA DE ALMENDRAS AMARILLA

*Almendras (4 onzas -115 g), agua, manteca amarilla, azúcar molida (4 onzas-115 g).*

Tomarás cuatro onzas\* de almendras y échalas en una poca de agua que esté cociendo y en soltando ellas el pellejo las sacarás sin echarlas en agua fría y mondarlas\* has. Y ponlas en una pieza limpia sin agua. Y luego tomarás un cedacillo\* de cerdas y ponlo sobre un plato\*<sup>1</sup> e irás tomando las almendras y cayendo en el plato\*<sup>1</sup> y deshaciendo aquella toda tomarás otra. Y desta manera las irás gastando todas, una a una, y hacerse ha un montoncillo en el plato\*<sup>1</sup> de una manteca\* amarilla y no se ha de llegar a ello con cuchillo\* ni con cuchar\* ni con otra cosa, porque se apelmazaría\*, de manera que no se pudiese hacer como se pretende sino tomar otra cantidad de azúcar molida y cernida\* e iráslo echando sobre la manteca\* revolviéndolo\*<sup>1</sup> muy sutilmente. Y cuando estuviere bien mezclado estará todo amarillo y granujado\*. Esta manteca\* es buena para algunas personas que tienen malo el pecho. Y hase de tomar fría, a cucharadillas. Y advierte que el azúcar ha de ser otra cantidad como las almendras. Y así se ha de tener respeto a lo que se desperdicia de las almendras para quitar del azúcar otro tanto.

## 385. OTRA MANTECA DE ALMENDRAS BLANCA

*Almendras (media libra - 235 g), agua (1 cuartillo - 0,5 l), azúcar (6 onzas - 172,5 g).*

Tomarás media libra\* de almendras y mondarlas\* has en agua caliente y como fueres mondándolas las irás echando en agua fría y déjalas

estar allí media hora. Luego irás majándolas\* en el almirez\* poco a poco y mojando la mano\* del mortero\* en agua tibia. Y májalas mucho y irás echando gotas de agua hasta cerca de un cuartillo\*. Luego la colarás\* por la estameña\* o servilleta y apretarla has muy bien. Y luego torna a echar las almendras en el almirez\* y majar\* mucho, tornando a echar la misma leche poco a poco en las almendras y majando hasta echarla toda. Y luego tórnala a pasar por la estameña\* apretándola mucho. Y a esta leche echarás seis onzas\* de azúcar. Y ponla a cocer y cueza cuatro o cinco hervores\* y se vendrá a espesar\*, que se eche de ver que está muy gorda. Luego sácala y échala en alguna vasija de vidrio\* o de plata y déjala enfriar y cuajarse\*<sup>1</sup> ha que parezca cuajada\*.

Esta manteca\* es buena para una persona que tiene malo el pecho o la garganta, como está dicho atrás, porque es muy blanda y muy suave.

### 386. FARRO

#### *386.1. Primera forma: con caldo*

*Farro, agua, caldo de ave, almendras (4 o 5), azúcar.*

Este farro\* es de cebada y es muy fresco y así lo ordenan para muchos enfermos. Sacudirás el farro\* de las pajas y lavarlo has en muchas aguas tibias y luego lo echarás a cocer en un puchero con caldo de ave. Y cueza poco a poco hasta que parezca que está cocido y el farro\* esté un poco espeso\*. Luego tomarás cuatro o cinco almendras mondadas\* y echarlas has en el almirez\* y májalas con una gota de agua. Y luego echarás el farro\* dentro y darle has unos golpes y echa un poco de caldo. Y luego pásalo por la estameña\*, que no quede en ella sino algunos granillos, y tórnalo a echar en su ollita\* y échale azúcar que esté bien dulce y no cueza más de un par de hervores\* porque se hará un poco moreno, que por eso se echan las cuatro o cinco almendras, para que con aquella leche se blanquee\*.

#### *386.2. Segunda forma: con leche de almendras*

*Farro (1 cuarterón - 117 g), agua o caldo, azúcar (1 cuarterón - 117 g), almendras (1 cuarterón - 117 g).*

Este farro\* suelen mandar hacer con leche de almendras (§382) y sale mejor, porque con caldo siempre sale un poco moreno, si no se tiene mucha cuenta con él, y con leche de almendras sale blanco, aunque no tan sustancial. Y para hacerse con la leche de almendras se ha de cocer primero con agua o con caldo. Y para un cuarterón\* de farro\* será menester un cuarterón\* de azúcar y otro de almendras. Este farro\* suelen comer algunos sin pasarlo por la estameña\* sino cocido con caldo o con leche las almendras. Mas a mí me parecen que lo que se pasa por la estameña\* es lo mejor porque va más líquido y no se sienten los granillos al comer.

### 387. PISTOS PARA ENFERMOS

Para el caldo: *media gallina. Media pechuga de gallina, pan remojado en caldo.*

Destos pistos\* no había para qué tratar porque es cosa que se usa mucho y me parece que lo saben todos. Para una escudilla\* de pisto\* cocerás media gallina que sea buena en una ollita\* nueva. Y cuando esté bien cocida tomarás la media pechuga y pícala un poquito y échala en el mortero\* y májala\* mucho y tendrás un migajoncillo de pan remojado en el mismo caldo y májalo\* mucho con la carne. Y luego desátalo\* con el caldo de la gallina, de manera que venga a hacerse una escudilla\* del pisto\*. Y luego cuélalo y échalo en una ollita\* y ponlo al fuego cuanto se caliente. Luego pruébalo de sal y se puede dar al enfermo revolviéndolo\*<sup>262</sup> con una cucharita, porque se suele asentar la mitad o parte de la carne en el suelo de la olla\*, aunque sea cosa pasada por la estameña\*.

Y por esto y porque los caldos y sustancias han de ser muy frescas, principalmente en verano que se corrompen muy presto, lo que se había de echar a cocer de una vez se ha de echar en dos. Y cuando el enfermo está muy desganado, que no come cosa mascada<sup>262</sup> sino cosas líquidas con cuchar, es bueno picar\* alguna pechuga de perdigón muy menuda, y mezclarla con el pisto\* y dársela a cucharaditas. Y desta manera les harán comer lo que no comieran si lo sintiesen. Otras veces se saca una sustancia en el vidrio\* y luego se hace el pisto\* con ella, porque, aunque el enfermo tome poco, sea bien sustancial.

<sup>262</sup> En el original *mascada*.

## 388. UNA PANATELA

## 388.1. Primera forma

*Gallina (media), carnero (un poco), pan rallado, caldo de gallina, dulce (opcional), yemas de huevo (opcional).*

Para una escudilla\* de panatela\* cocerás media gallina con un poco de carnero. Y picarás\* la carne de la pechuga en parte que salga muy blanca. Y tendrás pan rallado que esté de un día para otro y echarás dos partes de pan rallado y una de gallina de pechuga y sacarás caldo de la gallina y échalo en una ollita\* y luego echa el pan rallado y la pechuga revolviéndolo\*<sup>1</sup> con un cucharón\*, de manera que quede rala\*, y dala dos hervores\* y sírvela así caliente. Digo así blanca, sin dulce ni otra cosa más de que el caldo ha de estar muy sazonado\*. A esta panatela\* se le suele echar algunas veces dulce, lo cual ha de ser a gusto del enfermo. Advierte que esta panatela\* no se ha de hacer hasta que se quisiera servir porque vaya granujada\*, que por eso se dice que el pan esté bien seco o se tueste en el horno, con que no se ponga moreno. Porque todo el toque desta panatela\* está en que ha de salir muy blanca. Algunas veces se les suelen echar dos yemas de huevos frescos. Mas yo me atengo a la blanca.

## 388.2. Segunda forma

*Gallina (media), carnero (un poco), pan rallado, azúcar, caldo de gallina, yemas de huevo, zumo de limón.*

Otras veces se hacen estas panatelas\* dejando cocer mucho el pan y el azúcar con el caldo. Y luego se cuajan\*<sup>1</sup> con unas yemas de huevos y un poco de zumo de limón, que vengan a salir agridulces.

## 389. OTRA PANATELA

*Pan rallado, agua, sal, azúcar, manteca fresca de vaca, yemas de huevo (2 o 3).*

Otra se hace en día de pescado para personas sanas. Para esta no es menester otra cosa más de rallar\* el pan, como está dicho, y poner un poco de agua y sal y azúcar al fuego y echarle un poco de manteca\* fresca de vacas y su pan rallado, de manera que quede rala\*, y cueza dos hervores\*. Luego bate dos o tres yemas de huevos y desátalos con

la misma panatela\* y échaselas dentro y dé un hervor\*. Y advierte que las cosas que hicieres para enfermos te has de moderar en la sal, porque siempre se quejan que está salada la vianda, porque la calentura les hace tener mucha sed y con eso sienten mucho la sal.

### 390. GINEBRADAS

Para el relleno: *leche* (2 azumbres - 4 l), *harina de trigo* (1 libra - 470 g), *manteca fresca* (2 libras - 940 g), *azúcar molido* (1,5, libras), *sal*, *masa fina de manteca o masa dulce de manteca con suero*, *huevos* (8). *Rollos de masa de cemite. Manteca, azúcar.*

Cuajarás\*<sup>1</sup> dos azumbres\* de leche y pondráslas a escurrir\*, habiéndola recogido en el suelo caliente, y déjala escurrir\* bien. Luego échala sobre el tablero\* y deshacerla has con las manos, de manera que no le quede ningún burujón\*. Luego métele una libra\* poco menos de harina de trigo muy blanca floreada\*. Y tendrás dos libras\* de manteca\* fresca derretida y espumada y bien clara y échale la mitad, antes más que menos, y libra\* y media de azúcar molido y cernido\* y un poquito de sal. Y harás tus vasitos de medio talle, de una masa fina, con la misma manteca\* sin azúcar y mételos en el horno y hínchelos deste batido\*, habiéndolos primero perdigado\*. Y cuando estén cocidos úntalos con un poco de manteca\*. Advierte que en estas ginebradas se han de echar ocho huevos, cuatro con claras y cuatro sin ellas.

Y si las quisieres hacer en masa dulce (§163) harás una masa dulce con la misma manteca\* y con azúcar molido y cernido\*. Y en lugar de agua echarás suero\* de lo de la cuajada\* y harás una masa encerada\* y sobarla\* has muy bien, que esté muy suave. Y tendrás una hoja del grueso de un real de a dos y cortarás unas tortitas redondas y mojarlas has las orillas con un poco del suero con unas plumas y harásles unos picos, como a las quesadillas\* de los pasteleros, pero han de ser más altas de borde. Luego harás unos rollitos de masa de cemite\* y harinarlos has y ponlos alrededor de la ginebrada por la parte de adentro, arrimándolos a los bordes, porque no se caigan y ponlos a perdigar\* en el horno. Y en estando perdigados\* sácales los rollitos de la masa e hínchelos del batido\* y cuézanse. Y cuando estén casi cocidos rocíalos con manteca\* y échales azúcar por encima y acábense de cocer.

## 391. OTRAS GINEBRADAS

Para el relleno: *leche cuajada, azúcar molido, harina floreada, manteca fresca, sal.*  
Para la masa: *suerro, huevos, manteca.*

Cuajarse<sup>\*1</sup> ha la leche y apretarse ha mucho, de manera que no tenga suero<sup>\*</sup> ninguno. Luego la echarás sobre un tablero<sup>\*</sup> y sobarla<sup>\*</sup> has mucho, de manera que estará bien desgranujada<sup>\*</sup>. Y luego tomarás azúcar molido y cernido<sup>\*</sup> y tendrás harina de tahona<sup>\*</sup> muy floreada<sup>\*</sup> y tendrás manteca<sup>\*</sup> fresca que sea muy buena exprimida<sup>\*</sup>. Luego tomarás una cucharita de hierro y medirás la cuajada<sup>\*</sup> con ella y verás cuántas cucharadas has echado y échala en un cazo<sup>\*</sup> y echarás otras tantas de harina y otras tantas de azúcar y otras tantas de manteca<sup>\*</sup> y pondrás el cazo<sup>\*</sup> sobre las brasas y velo mezclando todo de manera que no cueza. Y cuando esté bien mezclado apártalo del fuego y sazónalo de sal. Y amasa una masa con suero<sup>\*</sup> de lo de la cuajada<sup>\*</sup> y huevos y manteca<sup>\*</sup> y harás unos vasillos a modo de quesadillas<sup>\*</sup> con sus picos y déjalas secar. Luego perdígalas en el horno y cuando estén tiesos hínchelos del batido<sup>\*</sup> y ponlos a cocer. Y cuando se vayan acabando de cuajar<sup>\*1</sup> échales buen rato de azúcar por encima y acábalos de cocer. Estas ginebradas no llevan huevos en el batido<sup>\*</sup>. Suelen salir muy buenas.

## 392. CONSERVA DE MANJAR BLANCO

*Almendras (1 libra - 470 g), agua, pechuga de gallina, azúcar en almíbar (1,5 libras - 705 g), agua de azahar (opcional), limones en conserva (2) (opcional).*

Tomarás una libra<sup>\*</sup> de almendras y échalas en agua cociendo. Luego pélalas y májalas<sup>\*</sup>, mojando la mano<sup>\*</sup> del mortero<sup>\*</sup> porque no se enaceiten<sup>\*</sup>. Y cuando estén bien majadas tendrás una pechuga de gallina cocida y deshilada<sup>\*</sup> como para manjar blanco<sup>\*</sup> y echarla has dentro del mortero con las almendras y májalo<sup>\*</sup> todo junto un poco. Y tendrás libra<sup>\*</sup> y media de azúcar en almíbar<sup>\*</sup> un poco delgada y echa dentro las almendras y la pechuga y cuezan unos tres o cuatro hervores<sup>\*</sup>. Y si se espesare<sup>\*</sup> mucho échale otro cuarterón<sup>\*</sup> de azúcar en almíbar<sup>\*</sup>. Esta conserva ha de salir un poco blanda y échala en sus vidrios<sup>\*</sup>. Y si le quisieres echar unas gotas de agua de azahar<sup>\*</sup>, bien podrás. Y si se le echare un par de limones en conserva majados<sup>\*</sup>, es bueno.

## 393. UN CAPÓN QUE SEA MEDIO COCIDO Y MEDIO ASADO

*Capón, tocino, sopa de natas o leche o sopa dorada, sal.*

Pondrás a cocer un capón en una olla\* y cuando estuviere un poco más de medio cocido, sácalo y déjalo enfriar y méchalo\* por el un lado con mechas\* muy menudas, que vaya muy frisado. Luego harás una sopa de natas\*, o de leche, contrahecha a la de las natas\*, o una sopa dorada (§86). Y así cruda como está, pon encima el capón, del lado que no está mechado hacia abajo, y apriétalo, que se entierre la mitad de la sopa. Y luego ráspale un poco de sal encima de lo mechado y métela en un horno con lumbre abajo y arriba. Y váyase tostando poco a poco y se irá cuajando\*<sup>1</sup> la sopa y tostando el capón y se acabará de cocer la parte de abajo y se tostará\* el tocino y la parte de arriba. Y así parecerá el uno asado y el otro cocido.

## 394. GALLINA A LA MORISCA

*Pollas (2) o pollos (4), cebolla, tocino, caldo, especias (salvo clavos), vinagre, manteca fresca de vaca, harina, verdura (opcional).*

Tomarás un par de pollas o cuatro pollos y ásalos y luego córtalos en cuartos. Y freirás un poco de cebolla con un poco de tocino en dados y ahóguese muy bien. Y luego échale caldo de la olla\* y sazona\* con todas especias salvo clavos\* y cueza poco a poco. Échales un poco de vinagre, que estén bien agrias, y si tuvieres un poco de manteca\* de vacas fresca échasela dentro. Y podrás freír un poquito de harina en esta manteca\* de suerte que está dicho atrás, porque este platillo\* no ha de llevar huevos. Y si le quisieres echar un poquito de verdura picada\*, podrás. Este platillo\* ha de salir un poquito amarillo.

## 395. PANECILLOS DE COLACIONES

*Harina de tahona o de trigo candeal (3,5 libras - 1645 g), levadura, vino (1 cuartillo - 0,5 l), azúcar molido (1 libra - 470 g), aceite (media escudilla), anís, sal.*

Tomarás tres libras\* y media de harina de tahona\*, muy floreada\*, y si no la hubiere de tahona\* sea de molino, de trigo candeal\*, y ponla sobre el tablero\* y harás una presa\* redonda y echarás allí un poco de levadura\* y deshazla con una gota de vino tibio y echa encima una libra\* de



azúcar molido y cernido\*.Y luego échale media escudilla\* de aceite que sea buena, tibia y un poco de anís\* y un poco de sal. Luego tendrás cosa de un cuartillo\* de vino tibio y echa un poco en la presa\* de la harina y ve amasando tu masa con el vino, de manera que quede encerada\*.Y luego, así caliente, la envolverás en unos manteles calientes.Y la pondrás en una cestilla o en otra cosa al amor de la lumbre para que se leude\*.Y cuando esté leuda\*, vela sacando al tablero\* poco a poco para hacer los panecillos y lo demás quede arropado.Y como vayas hiñendo\* la masa y haciendo los panecillos tendrás una cama\* hecha adonde los poner entre los dobleces de unos manteles limpios y en medio de otra ropa donde estén bien abrigados.Y desta manera los irás haciendo de a cuatro onzas\* cada uno.Y entre tanto que se acaban de leudar\*, se caliente el horno de pan, de manera que esté muy templado y cocerlos has sobre papeles polvoreados\* de harina.Y si no tuvieres horno de pan, bien se podrán cocer en un horno de cobre, teniendo cuenta cuando entraren los panecillos en el horno no esté frío ni muy caliente por abajo porque que si se resfrían no crecen y si tiene mucha lumbre el horno se quema por el suelo con mucha facilidad. Estos se pueden comer en las colaciones\*.Y advierte que cuando hicieres los panecillos has de heñir\* muy bien la masa, porque importa mucho.

### 396. HOJALDRILLAS FRITAS

*Panecillos de candeal (2), harina, yemas de huevo (4), manteca de puerco o de vaca, azúcar, almíbar, canela. Para componer: tallarines o cuadradillos de masa de empanada inglesa.*

Tomarás un par de panecillos de candeal\* crudos y pondráslos sobre el tablero\* y sobarlos\* has con un poquito de harina para que se encorporen\* un poco más.Y luego meterles has cuatro yemas de huevos y un poco de manteca\* de puerco o de vacas y sobarla\* has mucho hasta que haga correa\*. Luego echarás un poco de azúcar molido y cernido\* y sobarla\* has hasta que tome correa\* e irás haciendo unas hojaldrillas\* delgadas, del tamaño de un real de a ocho.Y tendrás la manteca\* caliente y como las vayas haciendo, velas echando en la sartén\*.Y en friéndolas pásalas por almíbar\* y échales un poco de canela\* por encima.Y no te espantes porque digo que echas azúcar en la masa que se ha de freír,

porque antes es muy bueno. De la masa de las empanadas inglesas podrás hacer unos tallarines\* o unos cuadradillos y fríelos. Son muy buenos para componer platos\*<sup>2</sup>, como son platos\*<sup>2</sup> de pastelillos de conservas\*. Y advierte que, si la masa estuviere un poco dura, que de los cuatro huevos que está dicho podrás echar los dos con claras.

### 397. BUÑUELOS DE QUESO ASADERO

*Queso asadero (1 libra - 470 g), azúcar (1 cuarterón - 117 g), huevos (4), harina (3 onzas - 86,25 g). Para servir: miel, azúcar y canela.*

Tomarás una libra\* de queso asadero\* que sea bueno y mondarlo\* has de la corteza y majarlo\* has en el almirez\* con un cuarterón\* de azúcar y échale cuatro huevos batidos\* y cosa de tres onzas\* de harina y májalos mucho. Luego harás tus buñuelos y sírvelos con miel y azúcar y canela\* por encima.

### 398. ÑOCLOS\* DE MASA DULCE

*Harina floreada (1 libra - 470 g), azúcar molido (media libra - 235 g), manteca fresca de vaca (3 onzas - 86,25 g), vino blanco (un poco), sal (una migaja), huevos sin claras (6), huevos con claras (2), anís.*

Tomarás una libra\* de harina muy floreada\* y échale media libra\* de azúcar molido y cernido\* y tres onzas\* de manteca\* fresca de vacas y un poquito de vino blanco y una migaja de sal y seis huevos sin claras y dos con claras y un poquito de anís\*. Y de todo esto harás una masa encerada\*. Y luego tiende una hoja gorda, como un dedo. Y luego tomarás un dedal e irás cortando con él y saldrán los panecillos redondos, poco mayores que avellanas y cuécelos en el horno sobre papeles polvoreados\* de harina. También se pueden hacer con la mano, redondillos como cermeñas\*.



*Anís (Anisum)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 306 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

### 399. FRUTA\* DE FARTES\*

*Hojuelas, miel, clavo, canela, pimienta, nuez moscada, pan rallado (opcional), yemas de huevo, vino, manteca fresca o aceite, sal.*

Harás hojuelas\* delgadas y fríelas en buen aceite, que estén bien fritas, y sácalas en un colador\*, que se escurran\* del aceite. Y luego las echarás en el almirez\* y muélanse muy bien. Luego tendrás miel, que sea muy buena, espumada, conforme a la cantidad de las hojuelas\* que tuvieres. Harás el almíbar\* de miel, que esté subido de punto. Y echa dentro las hojuelas\* muy molidas. Y échale un poco de clavo\* molido y canela\* y un poco de pimienta\* y un poquito de nuez\*<sup>2</sup>. Y si quisieres echarle un poco de pan rallado, tostado\* primero, bien podrás. Mézclalo con las hojuelas\*. Y de todo esto harás una pasta en el cacito de la miel. Y luego harás una masita con yemas de huevos y vino y una gota de manteca\* fresca o buen aceite y una migaja de sal. Y esta masa se ha de sobar\* mucho y tender\* muy delgada. Y luego harás los fartes\* de la hechura

que quisieres, redondos, con unos piquitos, e irás envolviéndolos en una masita muy delicadamente. Y mojarás el bordecillo con una pluma y asentarás el otro borde encima, de manera que después de cocido el farte no se ha de ver por dónde se pegó la masa. Luego pondrás unos papeles en la hoja del horno y los irás poniendo dejando los piquitos para arriba y henchirás\* la hoja del horno dellos y cuécelos. Y si quisieres hacerlos aprieta tiende una hoja de masa. Y luego harás un rollito largo de la pasta que tome toda la hoja. Luego pon aquel rollito sobre el borde de la masa y arróllalo con la masa, una vuelta no más. Corta la masa y cierra el borde mojándolo con una pluma y asíéntalo sobre el otro borde y apriétalo un poco. Luego ve cortando al sesgo con el cuchillo\* unos trocitos un poco más largos de una pulgada\*. Y desta manera los podrás hacer. No parece tan bien, mas es la misma cosa. Si sobares\* esta masa con aceite muy bien y le echases un poquito de azúcar molido y cernido\* y no les echases huevos se podrían comer en las colaciones\*. Y si fuere verano, por amor de la calor podrás hacer la pasta con azúcar y un poquito de miel y moderarte en las especias. Y si no quisieres freír las hojuelas\* cuécelas en el horno y muélelas y será lo mismo.

#### 400. MEMORIA DE LOS MOSTACHONES

*Harina floreada (medio celemín- 2,3 l), azúcar (1 libra y 1 cuarterón - 587 g), canela molida (2 onzas - 57,5 g), agua clara (7 onzas - 201,25 g), agua rosada (1 onza), moyuelo u obleas.*

Tomarás cosa de medio celemín\* de harina floreada\* y harás una presa\* sobre el tablero\* un poco larga y echarle has dentro una libra\* y un cuarterón\* de azúcar molido y cernido\* y dos onzas\* de canela\* molida y cernida\* y siete onzas\* de agua clara\* y una onza\* de agua rosada\*. Y con esto batirás\* el azúcar dentro en la presa\* hasta que haga ampollitas. Luego irás metiendo harina hasta que la masa esté encerada\*. Luego quitarás el harina que sobrare a una parte del tablero\* y sobarás\* un poco la masa y harás tus mostachones\* de cosa de dos onzas\* cada uno, un poquito largos, y cuécelos sobre papeles bien polvoreados\* de moyuelo\*, que es un cemite\* muy menudo y muy áspero. Y tendrás caliente el horno como para pan y que esté reposado y no los dejes cocer demasiado porque se pondrán muy duros. Y también si los sacas antes que se embeba\* la humedad quedarse han muy blandos, que en el cocer está el toque que salgan buenos. Y advierte que si le metieses

más harina de lo necesario saldrían muy secos y ásperos. Y si los dejases muy blandos se te despachurrarían\* y se irían por el horno y no serían de provecho. La masa ha de quedar encerada\* y con esto saldrán bien.

Advierte más que si no hallares moyuelo\* los podrás poner sobre obleas\* y saldrán muy bien y después de cocidos les podrás raspar los suelos. Estos son los que más gusto suelen dar a su majestad porque están moderados en especia. Otros los quieren más picantes de especias.

#### 401. MEMORIA DE MOSTAZA NEGRA

Para el mosto o arrope: *uvas negras (4 arrobas - 46 k). Mostaza (1 libra - 470 g), vinagre.*

Tomarás cuatro arrobas\* de uvas negras y desgranarlas has y echarás los granos en un caldero o perol\* de cobre y ponlos sobre las trébedes\* con lumbre y cueza una hora. Luego apártalo del fuego y déjalo enfriar y escurre\* todo el mosto que saliere. Y luego estruja\* las uvas todo lo que pudieres en una estameña\* de lino. Y después de sacado el mosto ponlo a cocer y cueza hasta que mengüe la mitad y un poco más. Y luego déjalo enfriar y toma una libra\* de polvo de mostaza\* muy fina y desátala con vinagre muy fuerte, de manera que se haga una masilla y déjala estar así cosa de seis horas. Y luego ponla en un barreñón\* o perol\* y ve echando mosto poco a poco y desatando la mostaza\* hasta que esté bien deshecha y echarás mosto hasta que esté bien rala\*. Luego échala en una olla\* vidriada\* y déjala estar un día destapada. Luego tápala con un corcho y ponle por encima un pergamino\* y el mosto que te sobrare guárdalo en una olla\* vidriada\* muy bien tapada.

Y cuando la mostaza\* se endureciere y perdiere la fortaleza, con el arrope\* que te sobre podrás desatar\* un poco de polvo de mostaza\*, habiendo hecho la masilla con la vinagre, como está dicho, y aderezarás\* la mostaza\* de manera que no esté dura y esté picante. Y si esta mostaza\* se te espesare\* mucho entre año y no tuvieres arrope\* desatarás\* un poco de polvo de mostaza\* con un poco de vinagre y un poco de agua y dejarlo has estar dos o tres horas para que pierda la verdina\*. Aderezarás\* una ollita\* de mostaza\*, cosa que puede durar diez o doce días. Y en acabándose esta, aderezar\* otra para otros tantos días. Y esto se puede hacer porque el arrope\* con que se hizo la mostaza\* estaba tan negro y tan subido de punto que se vendrá a endulzar\* a los cuatro o cinco meses; mas tiene buen remedio en lo que tengo dicho, que si esta mostaza\* se hiciera con

mosto de uvas tintas sacado en lagar sale la mostaza\* morada. Y si la aderezases\* con mostaza\* y vinagre quedaría parda. Y si no apurases tanto el arrope\* también se corrompería a cosa de tres o cuatro meses después de hecha. Y así más vale aderezarla\* entre año que no que se eche a perder, de manera que no se pueda remediar. En el arrope\* con que se hace la mostaza\* podrás echar membrillos cuando se cuece para que tome aquel gusto. Y también se suele echar clavo\* y canela\*, mas yo lo he experimentado y es mejor hacer el arrope como está dicho, sin echar ninguna cosa más del polvo de la mostaza\*. Y si quisieses hacer esta mostaza\* sin hacer la masita del polvo de la mostaza\* con vinagre, sino echar el polvo en una pieza y desatarlo\* con el mismo arrope, sin echar gota de vinagre, estará más segura de que no se pierda entre año. Haciéndola desta manera echarla has en una olla\* vidriada\* y dejarla has destapada venticuatro horas para que eche la verdina\* fuera. Hará una espuma y quitársela has con un cucharón\* y taparás la olla\* con un corcho que esté muy justo y luego un pergamino\* encima, porque no pierda la fuerza. Y si entre año se endulzare\* se tornará a aderezar\* como está dicho atrás.



*Uvas (detalle), en Bodegón con cuatro racimos de uvas*  
de Juan Fernández, «el Labrador» (1636) (Museo del Prado)

#### 402. VINAGRE DE SAÚCO

*Flor de saúco, vinagre blanco, claveles (opcional), botoncillos de rosa (opcional).*

Cogerás la flor del saúco\* y echarla has en una cesta y déjala estar en ella veinticuatro horas, que esté bien apretada. Luego pondrás un paño o manteles e irás sacudiendo aquella flor\* encima y caerá la florecilla\*

sobre los manteles y quedarán los palillos mondados\* sin ninguna flor\*. Luego pondrás la flor\* a donde se seque sin que le dé el sol, porque le quitaría el gusto. Y cuando la flor\* esté bien seca tomarás las redomas\* de vidro<sup>263</sup> de a tres azumbres\* y echarle has dentro la flor que pudieres tomar con las dos manos e hínchelas de vinagre blanco que sea bueno y tápalas con sus corchos y con sus pergaminos\* y ponles adonde les dé el sol y el sereno y estense allí hasta que la flor\* toda se abaje al suelo de la redoma\*. Luego trasiega la vinagre en otras dos redomas\* y tápalas con unos corchos que vengan muy justidos<sup>264</sup> y ponle unos pergaminos\* encima mojados y átalos muy bien, porque no se salga la fortaleza de la vinagre. Luego podrás tornar a henchir\* las redomas\* adonde están la flor del saúco\* y taparlas has con sus corchos y pergaminos\*. Y de ahí a dos meses tendrán otro tanto vinagre de saúco\* casi tan bueno como el primero. Puédese guardar todo el año. Y si le quisieres echar a cada redoma\* tres o cuatro claveles, estén bien secos. Sabrá un poco a clavo\*. Y si le quisieres echar tres o cuatro botoncillos\* de rosa seca también se los puedes echar que da muy buen gusto.



*Saúco (Sambucus)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 487 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

<sup>263</sup> *vidro*, por vidrio.

<sup>264</sup> *justidos*: por ajustados.

## 403. OTRA VINAGRE DE SAÚCO

*Vinagre, flor de saúco.*

Si hubieres de andar caminos y no pudieres llevar el vinagre de saúco\*, lleva un poco de flor seca en una taleguilla y adonde quisieres hacer vinagre saúco\* pon a calentar el vinagre en una cazuela\*<sup>1</sup> de barro o en alguna pieza de plata y cuando la vinagre comenzare a alzar hervor\* échale dentro un poco de la flor de saúco\* y apártala y tápala poniéndole encima una servilleta y luego un plato\*<sup>1</sup> y déjala estar un cuarto de hora. Y luego destápala y ponla a enfriar y hallarás vinagre de saúco\* con tan buen gusto como la que se curó al sol. Y advierte que el mandar que se eche esta flor de saúco\* en una cesta apretada y en parte fresca es porque se escalde\* un poco y suelte bien las florecillas, porque si se secase suelta con los palillos son tan tiernos como las flores y se quiebran y se mezclan con la flor, que no hay quien los pueda apartar. Y después sabe el vinagre a ellos y no tiene buen gusto.

## 404. AGRAZ PARA TODO EL AÑO

*Agraz, aceite (medio cuartillo - 0,25 l).*

Tomarás el agraz\* cuando esté bien crecido y bien verde y májalo y saca todo el agraz\* que pudieres y cuélalo por un cedacillo\* y ponlo en una pieza y déjalo asentar y quedará muy claro como agua. Trasiégalo en unas redomas\* que tengan unas canillas\*<sup>2</sup> junto al suelo. Y no ha de llevar ningún poso, sino muy claro. Y no se hinchan las redomas\* mucho porque se ha de echar en cada redoma\* un poco de aceite, cosa de medio cuartillo\*, y se ha de ir sacando el agraz\* por la canilla\*<sup>2</sup> y el aceite estará siempre encima y no le dejará criar napa\*, porque de otra manera la criará y se echará a perder el agraz\*. Y si quisiere sacar mucho agraz\* podrálo poner en una tinaja\* que tenga su canilla\*<sup>2</sup> y echarás cantidad de aceite, de manera que tenga siempre el grueso de un dedo de aceite encima, y irase sacando el agraz\* por abajo, como está dicho.



## 405. OTRA MANERA DE AGRAZ

*Agraz.*

Sacarás el agraz\* como está dicho y colarlo\* has por cedacillo\* y echarás este agraz\* en unos vidrios\* anchos y bajos de borde, así, sin dejarlo asentar, y pondrás estos vidrios\* en parte adonde les dé el sol todo el día. Y con esto se vendrá a cuajar\*<sup>1</sup> y a secar de manera que se pueda moler\*. Y tendrás este agraz\* guardado en una caja\*. Y cuando quisieres usar dél desatarlo\* has con un poco de agua o caldo de la olla\* y tendrás el propio gusto del agraz\* y lo podrás tener todo el año.

## 405.1. Zumo de cidras agrias

*Cidras.*

El zumo de las cidras\* agrias se puede guardar para todo el año secándolo en los vidrios\* como el agraz\* cuando se cogen las cidras\* para hacer diacitrón\* por el mes de abril, que hace ya buen sol. Y este agrio\* que queda de las cidras\* lo puedes exprimir\* y echarlo en los vidrios\* y ponerlo a secar y se cuajará\*<sup>1</sup> como el agraz\* y después de seco lo podrás tener guardado. Y cuando quisieres usar dél, desátalo con un poco de caldo del hervor\* de la olla\* y sabrá a zumo de limón.

## 406. PEPINOS EN VINAGRE PARA TODO EL AÑO

*Pepinos, vinagre, sal, hinojo.*

Tomarás los pepinos que sean muy chicos, de manera que no tengan dentro hueco ninguno. Y henchirás\* una olla\* vidriada\* dellos. Luego henchirás\* esta olla\* de vinagre y echarle has un poco de sal y uno poco de hinojo\* en rama y tápala con un corcho que venga muy justo. Ponla en parte fresca donde le den el aire. Y estarse han todo el año verdes, como si estuvieran en las matas.



*Pepinos (Cucumeres)*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 218 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

#### 407. LA ORUGA DE MIEL

*Oruga, vinagre tinto, miel (8 partes por cada 1 de oruga), agua, canela molida.*

Tomarás una parte de oruga\* para ocho partes de miel que sea buena. Y la oruga\* la molerás\* y cernerás\* por cedazo\* y harás una masita de la oruga\* con vinagre tinto. Ha de estar la masilla bien blanda. Déjala estar así venticuatro horas, porque deseche la verdina\* de la oruga\*. Luego tomarás las ocho partes de la miel y échale un poco de agua y cueza hasta que esté bien espumado. Luego ve desatando la oruga\* con esta miel y vendrá a estar bien rala\*. Y tórnala a echar en el cazo\* y tórnala al fuego y cueza dos o tres hervores\* para que se acabe de consumir el agua de la miel. Y luego sácala y échale un poco de canela\* molida y déjala enfriar en su vasija. Y de que esté fría tápala con corcho y su pergamino\* y durará muchos días.

Esta oruga\* es buena para donde hay mucha gente, como son conventos o algún banquete que ha de durar muchos días, porque esta oruga\* no es la mejor que se hace, porque la buena se ha de hacer con azúcar y con pan tostado, mas no se guarda de ocho días arriba.

## 408. ORUGA DE AZÚCAR

*Oruga, pan tostado remojado en vinagre blanco (6 onzas -172,5 g), azúcar (6 onzas -172,5 g), canela molida.*

Tomarás un panecillo de oruga\* y molerlo\* has muy bien. Luego tendrás seis onzas\* de pan tostado\* remojado en vinagre blanco y exprímelo de la vinagre y échalo en el almírez\* y májalo todo junto con seis onzas\* de azúcar, antes más que menos, y desátalo con la vinagre en que estuvo el pan en remojo hasta que está ralita\* como mostaza\*. Y échale un poco de canela\* molida. Y luego pásala por un cedacillo\*.

Esta oruga\* se puede guardar ocho o diez días a lo más largo y no ha de llegar al fuego. Y es la mejor de todas y la que se sirve más ordinariamente a los grandes señores. Y si la hallares muy fuerte, que podría ser que lo estuviese, podrás añadir más azúcar molido y con eso se remediará.

## 409. SOPA DE ARAGÓN

*Hígado de ternera (1), queso rallado, pimienta, caldo, sopa de rebanadas de pan tostado, grasa de olla, queso.*

Tomarás un hígado de ternera y cocerlo has y luego rallado con el rallo\*, que salga bien menudo. Luego échale otro tanto queso rallado y un poco de pimienta\* y mézclalo todo. Luego tomarás buen caldo de la olla\* y echaráslo sobre el hígado y el queso de manera que esté un poco ralo\*. Luego harás una sopa de rebanadas de pan tostado\* y pondrás a cocer la salsa del hígado y en cociendo échala por encima la sopa, de manera que quede bien cubierta y bien empapada\*. Luego échale buena grasa de la olla\* por encima. Y échale un poco de queso. Luego métela en un horno a tostar\*. Esta sopa viene a ser poco más o menos morteruelo\*. Puédese ayudar con pan tostado\* remojado en caldo y majado.

## 410. MANTECA DE NÁZULAS

*Názulas, agua.*

Tomarás las názuas\* o requesones\*, que todo es uno, y pruéalos que no estén ahumados y déjalo estar dos días, o a lo menos uno, porque acabados de hacer no sale bien la manteca\*. Y echa estos requesones\* en una vasija redonda, que esté muy limpia, y deshazlos con un cucha-

rón\*.Y tendrás agua caliente e irás echando unas gotas de agua caliente sobre los requesones\* y velos batiendo\* muy recio con el cucharón\* e irás echando más gotas de agua caliente e irás batiendo apriesa a una mano\*.Y esta agua se ha de ir echando muy poco a poco, porque haya lugar de batar\* los requesones\*, y no has de echar más agua caliente de cuanto los requesones\* estén como puches\*.Y has de estar batiendo\* cosa de media hora o más, como fuere la cantidad de los requesones\*.Y cuando vieres que los requesones\* hacen muchos granillos muy blancos entonces está sacada la manteca\*.Tendrás agua muy fría e irás echando della poco a poco sobre los requesones\* y trayéndolos a una mano\* con un cucharón\*.Y cuando ellos vengán a estar muy malos\* podrás echar cantidad de agua fría y la manteca\* se subirá toda arriba y se arrima al cucharón\*. Luego arrímla a un borde de la pieza y vacía toda aquella agua y echa otra agua clara\* fría sobre la manteca\* y deshazla con un cucharón\* arrimándola a un borde de la pieza y lávala muy bien, deshaciendo muchas veces.Y cuando esta agua esté enlechada tórnala a vaciar.Y esto harás hasta que la manteca\* no eche de sí ninguna cosa de leche que, aunque la laven, quede el agua muy clara y entonces está buena la manteca\* y puedes hacer tus mantequillas y rosquillas de la manera que te pareciere que, aunque parece que en los requesones\* no habrá manteca, por ser hecho del suero\* de la leche, con todo eso ha de salir tanta cantidad de manteca\* como la mitad de los requesones\*.Y esto se entiende en el bulto, que en el peso saldrá la tercia parte. Es muy buena manteca\* para comer así fría.

#### 411. CÓMO SE HACEN LAS MANTEQUILLAS DE LECHE DE CABRAS

##### *Leche de cabra.*

Tomarás la leche que sea acabada de ordeñar y así caliente como está la echarás en un barquino\* de cuero, de manera que esté la mitad dél vacío.Y luego hínchele de aire, que esté casi lleno, y átaló muy bien y luego tómaló por los dos cabos y bátelo\* mucho que ande la leche de una parte a otra y se vendrá a hacer una pella\* de manteca\*.Y luego vacía la leche y echa esta manteca\* en agua fría y lávala.Y luego harás las mantequillas unas rosquillas o de la manera que te pareciere.

## 412. ACEITE DE HUEVOS

*Huevos frescos (1 docena).*

Tomarás una docena de huevos frescos y ponlos a asar, que estén bien duros, y luego móndalos y sácales las yemas y échalas en una sartenilla muy limpia y ponla sobre unas pocas de brasas y ve deshaciendo allí las yemas con una cucharilla o paleta\* y velas tostando y meneando\* hasta que veas que van mostrando señal de aceite. Luego tendrás un pañito nuevo y delgado de una cuarta de largo y una sesma\* de ancho, con dos palillos cosidos en las puntas, y echarás estas yemas de huevos dentro en este pañito. Y luego torcerás con los palillos y darle has garrote\* y saldrá aceite. Luego tornarás a calentar las yemas en la sartén\* y a tostarlas\* más, meneándolas\* con la paleta\* y tornarlas has a echar en el lienzo y a darles garrote\* con los palillos y sacarás un aceite muy claro. Los huevos han de ser frescos en todo caso. Este aceite es buena para los empeines y las mujeres lo estiman en mucho, aunque yo no sé en qué lo gastan.

## 413. ACEITE DE ALMENDRAS SIN FUEGO

*Almendras, agua.*

Pondrás las almendras en un poco de agua fría al fuego y encalentándose, de manera que suelten las almendras el pellejo, sácalas y móndalas y échalas en el almirez\* y májalas mucho y ellas se irán enaceitando\*. Y cuando vieres que salpica mucho el aceite saca las almendras poco a poco y échalas en el pañito (como está dicho en el aceite de huevos) (§412) y dales garrote\* con los palillos y sacarás muy buen aceite. Y torna a majar\* las almendras y tornarás a darle garrote\* y sácales más aceite. Advierte que las almendras, si las echases en agua cociendo para pelarlas\*, se escaldarían\* y no podrías sacar aceite dellas. Y así, para hacer los mazapanes es bueno echar las almendras en agua cociendo porque se escalden\* y se puedan majar\* sin aceitarse; aunque los boticarios no se guardan deso, porque, aunque escalden\*, las almendras sacan mucho aceite, porque lo sacan con fuego y más violentamente. Y así este aceite sin fuego es más saludable para los niños. Cuando son chiquitos es bueno moler\* azúcar piedra blanco y con este aceite hacer unas como papillas y darle unas cucharadillas y es bueno para las flemas. Tiene una cosa, que se enrancia\* muy presto y así es menester sacar poquito y sacar cada día lo que fuere menester.

## 414. CÓMO SE PUEDE ASAR UNA PELLA DE MANTECA DE VACAS EN EL ASADOR

## 414.1. Primera forma

*Manteca fresca.*

Tomarás una pella\* de manteca\* fresca y espetarla\* has de punta a punta en un asador de palo\* que sea muy derecho y cuadrado y en la punta redondo. Este asador\* atarás en la punta del asador\* de tornillo muy bien, porque no se puede asar en asador\* de hierro, porque se calentaría y derretiría la manteca\* por de dentro. Y tampoco se puede asar en asador\* que no tenga tornillo, porque no andaría redondo y haría derretir la manteca\*. Y como la tengas espetada\*, como está dicho, pon los caballos\* y haz una lumbrecilla de carbón, que no sea más ancha que la manteca\*, poniendo unos ladrillos a los lados, de manera que quede un claro que no sea más ancho que la manteca\*. Luego tendrás cantidad de pan rallado mezclado con azúcar y pon a asar la manteca\*. Y ha de andar el asador\* muy redondo y ha de estar echando uno siempre pan rallado y azúcar por encima, teniendo una pieza debajo para recoger el pan rallado que se cayere, porque la lumbré que ha de asar la manteca\* no ha de estar debajo sino adelante y ha de haber buena lumbré clara de tizos\* de carbón. Y desta manera irás asando la manteca\*. Y si te das buena maña a echar el pan la asarás sin que se derrita gota de manteca\* más de lo que se empapare\* en el pan. Y cuando vieres que se va abriendo haciendo unas aberturas o grietas las darás buena lumbré para que tome color de pan y la podrás sacar. Siempre quedará en medio un poquito de manteca\* sin derretir, porque como el asador\* es de palo nunca se habrá calentado en medio de la manteca\*, lo que no se pudiera hacer con asador\* de hierro.

Y advierte que cuando la manteca\* vaya más de medio asada, si abriese mucho, sería necesario sacarla y ponerla en una barquilla\* o en un plato\*<sup>1</sup> hondo con mucho pan rallado y azúcar debajo y encima. Y luego calentar un horno de cobre con mucha lumbré. Y cuando esté muy caliente mete la manteca\* dentro en su plato\*<sup>1</sup> y luego tomará color. Y si se desbaratare algo toma una paleta\* y acomódala que esté de la hechura de pella\* de manteca\* fresca y échale más pan rallado. Y desta manera quedará buena. Esta manteca\* asada no es más de para averiguar si se puede asar en asador\* o no. Y es verdad que se puede asar de la manera que tengo dicho, porque yo lo he hecho algunas veces.

## 414.2. Segunda forma

*Manteca fresca, pan rallado, azúcar.*

Mas si quisieres hacer esta manteca\* que venga a estar de la misma manera como si se asase en asador\*, tomarás la manteca\* así cruda y mezclarla has con mucho pan rallado y azúcar, de manera que venga a estar como una masa dura, que parezca que es todo pan. Luego échala en una barquilla\* y ponla sobre unas brasas y vela acomodando con la paleta\*, que quede la hechura de una pella\* de manteca\*.Y si vieres que se rezuma\* échale más pan rallado y cuando esté tostada\* por un cabo vuélvela con la paleta\* y tuéstala por el otro y la sacarás que parezca a la otra que se asó en el asador\*.

## 415. MEMORIA DE LOS BIZCOCHUELOS

*Azúcar molido (3 libras - 1410 g), huevos (18), agua rosada (2 onzas - 57,5 g), almizcle, harina, anís molido, sal.*

A tres libras\* de azúcar molido y cernido\* tomarás docena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, dos onzas\* de agua rosada\* y un poco de almizcle\*. Harás una presa\* de harina redonda, que tenga más harina de lo que será menester. Echarás dentro las tres libras\* de azúcar molido y cernido\* y la docena y media de huevos, quitando la mitad de las claras, como está dicho. Batirás\* este azúcar y estos huevos muy bien con las dos onzas\* de agua rosada\* dentro de la presa\*. Luego irás juntando la harina que pudiere entrar por la parte de adentro de la presa\*, de manera que quede la masa encerada\* y la demás harina la podrás guardar. Esta masa se ha de sobar\* un poco, luego labrarla como para rosquillas muy delgadas, del gordor de un dedo de la mano. Luego lo partirás al sesgo del largor\* de un dedo y se han de juntar unos con otros, como sarticas\* de peces y se han de poner en unas torteras\* polvoreadas\* con mucha harina y cocerse en un horno.Y cuando estén a medio cocer partirlos con uno hilo gordo uno a uno y luego tórnalos a acabar de cocer. También les has de echar un poco de anís\* molido cernido\* y una migaja de sal.Y porque no los andes partiendo con hilo los podrás poner un poco apartados unos de otros y desta manera se acabarán de cocer una vez.

## 416. BOLLITOS PARDOS

*Azúcar molido (1 libra - 470 g), harina (1 libra - 470 g), manteca fresca de vaca (1 libra - 470 g), yemas de huevo (12), almendras (1 libra - 470 g), canela molida, agua de olor, obleas.*

Toma una libra\* de azúcar molido y cernido\* y otra de harina y otra de manteca\* fresca de vacas y una docena de yemas de huevos y una libra\* de almendras. Hase de hacer del azúcar y de las almendras, mazapán\* y luego echar lo demás todo junto sobre el tablero\*. Y de todo esto se ha de hacer una masa. Hase de echar canela\* molida hasta que esté la masa muy parda y échale un poco de olor\*. Hanse de hacer unos bollitos chiquitos, a modo de mostachones\*. Hánsele de hacer unas raítas con la vuelta del cuchillo\* y ponerlos en unas obleas\* y cocerlos en horno de cobre a fuego manso.

## 417. TORTILLAS DELGADAS DE ACEITE

*Huevos frescos (6), azúcar molido (media libra - 235 g), vino blanco (onza y media), aceite, harina, anís molido, sal. Para servir: azúcar o baño blanco de azúcar y claras de huevo.*

Batirás\* seis huevos frescos con media libra\* de azúcar molido y cernido\* hasta que esté muy blanco y espeso\*, como para bizcocho\*. Y luego tendrás onza\* y media de vino blanco y un poco de aceite que sea bueno y échalo en la pieza donde están los huevos batidos\* con el azúcar y echa harina hasta que se haga una masa encerada\* y échale un poco de anís\* molido y un poco de sal y sácalo sobre el tablero\* y súbalo muy bien. Y tomarás el palo de masa\* y harás hojas delgadas del grueso de un real de a dos<sup>265</sup>. Luego cortarlas has con la cortadera\*, del tamaño que quisieres, y cocerlas has en un horno sobre papeles polvoreados\* de harina a fuego manso. Y de que estén cocidos hanse de limpiar muy bien y vidriar\* con azúcar o bañarse\* con baño\* blanco (§420) de azúcar y claras de huevos, como las rosquillas. También son buenas así, sin vedriar ni bañar\*.

<sup>265</sup> El real de a dos o doble real, tenía un grosor aproximado de 1 mm



## 418. MEMORIA DE LAS ROSQUILLAS

*Azúcar (1 libra - 470 g), huevos (24), anís, manteca fresca de vaca (media libra - 235 g), vino blanco (2 maravedís), harina floreada. Para servir: vidriado.*

A una libra\* de azúcar se han de echar veinticuatro huevos, quitando cinco claras. Hanse de batir\* los huevos con este azúcar, como para bizcochos\*, hasta que esté blanco. Hásele de echar un poco de anís\* quebrantado\*. Luego le echarás cosa de media libra\* de manteca\* de vacas fresca y cosa de dos maravedís de vino blanco de lo caro. Y luego bátelo\* un poco más con mucha fuerza y luego échale harina floreada\*, lo que el batido\* pudiere embeber\*, de manera que quede una masita un poco dura. Luego sobarla\* has mucho hasta que haga empollas y que quede la masa encerada\*. Luego haz tus rosquillas y pon un cazo\* con agua al fuego. Y cuando esté cociendo echa las rosquillas dentro y cuezan hasta que ellas mismas suban arriba encima del agua. Y como vayan subiendo las irás sacando en una cesta, dentro unas toallas, porque no se peguen unas con otras. Hanse de sudar allí como ocho horas y luego llevarlas al horno de pan y cuando las traigan las has de dar lustre\* si no las quisieres dar baño\*. Y si las quisieres blanquear\* con vidriado\* será mejor.

## 419. OTRA SUERTE DE ROSQUILLAS

*Azúcar molido (1 libra - 470 g), huevos (6 docenas), anís (2 maravedís), manteca fresca de vacas (1 cuarterón - 117 g), vino blanco, harina floreada.*

Para seis docenas de rosquillas tomarás una libra\* de azúcar molido y cernido\* y seis docenas de huevos, los seis con claras y los demás no más de las yemas. Y échale dos maravedís de anís\* y un cuarterón\* de manteca\* de vacas y tanto vino blanco como quepa en un cascarón de huevo. Ha de ser bueno. Todo esto se ha de batir\* junto y luego ir metiendo harina floreada\* hasta que se haga una masa encerada\*, trayéndolo siempre a una mano\* con el cucharón\* y no se han de sobar\* mucho. Luego guardar la orden que está escrito en las de atrás (§418). Y adviértese que en las unas y en las otras se ha de echar la manteca\* tibia.

## 420. BAÑO BLANCO PARA ROSQUILLAS Y OTRAS COSAS

*Azúcar blanco (1 libra - 470 g), claras de huevos (5), agua, zumo de limón.*

El blanqueado\* se hace desta manera. Tomarás una libra\* de azúcar blanco molido y cernido\* y echarle has las cinco claras de huevos que quitaste de las rosquillas y échale un poco de agua y revuélvelo con un cucharón\*, de manera que esté espeso\* como mostaza\*. Y ponlo al fuego y tráelo muy apriesa hasta que todo el azúcar quede deshecho. Luego échalo en una albornía\* y bátelo\* mucho hasta que esté espeso\*. Y échale un poco de zumo de limón y tórnalo a batir\* mucho y se pondrá muy blanco. Luego toma un hisopillo\*<sup>2</sup> de plumas o de cerdas y ve bañando\* las rosquillas y hanse de secar al sol y, si no hubiere buen sol, al amor de la lumbre sobre un tablero\*. Con este baño\* podrás bañar\* tabletas\* y bizcochos\* y otras muchas cosas.

## 421. JILEA DE VINO

## 421.1. Primera forma: jilea blanca

*Vino blanco (1 azumbre - 2 l), azúcar (1 libra y media - 705 g), canela (2 onzas - 57,5 g), jengibre (1 grano), pimienta (4 maravedís), leche (más de medio cuartillo - 0,25 l). Colapeje (2 onzas - 57,5 g), vino blanco (medio cuartillo - 0,25 l), zumo de medio limón.*

Tomarás una azumbre\* de vino blanco, que sea muy claro y muy bueno, y échale libra\* y media de azúcar y dos onzas\* de canela\*, que sea muy buena, medio molida y un grano de jengibre\* y cuatro maravedís de pimienta\*, todo quebrantado\*, y más de medio cuartillo\* de leche. Todo esto junto ha de estar en infusión en una olla\* nueva por espacio de ocho o diez horas y échalo a colar\* en la manga\*. Y cuando esté la mitad pasado tórnalo a echar en la manga\*. Y esto harás hasta que salga claro y luego déjalo ir pasando poco a poco. Y de que esté todo pasado, póngase junto al fuego cuanto se entibie\* y esté la olla\* tapada con un papel. Luego tomarás dos onzas\* de colapeje\* y deshágase muy menudo y lávalo en muchas aguas y ponlo al fuego en una cazolilla\* nueva con medio cuartillo\* de vino blanco y cueza muy poco a poco,

hasta que la colapeje\* esté toda deshecha. Y luego cuélala por una punta se servilleta muy limpia dentro en la olla\* de vino y échale zumo de medio limón y ponlo a enfriar. Y podráslo sacar en pellas\* con una cuchar\* de plata.

#### 421.2. Segunda forma: jilea colorada con zanahorias

*Vino blanco (1 azumbre - 2 l), zanahorias negras, azúcar (1 libra y media - 705 g), canela (2 onzas - 57,5 g), jengibre (1 grano), pimienta (4 maravedís), leche (más de medio cuartillo - 0,25 l). Colapeje (2 onzas - 57,5 g), vino blanco (medio cuartillo - 0,25 l), zumo de medio limón.*

Y si quisieres hacer esta jilea\* colorada toma un par de zanahorias negras y ráspalas y luego quítales unas rajitas de lo negro y échalas en una cazolilla\* nueva de barro y derrite la jilea\* y echa un poco sobre las zanahorias y pon la cazuela\*<sup>1</sup> sobre unas brasas cuanto venga a alzar hervor\*. Y saldrá la tinta y tórnalo a echar en la olla\* colado\* por estameña\* o por una punta de servilleta y saldrá la jilea\* de color de granada\*. Advierte que esta jilea\* nunca ha de cocer ni se ha de calentar, sino tibia.

#### 421.3. Tercera forma: jilea colorada sin zanahorias

*Vino tinto (1 azumbre - 2 l), zanahorias negras, azúcar (1 libra y media - 705 g), canela (2 onzas - 57,5 g), jengibre (1 grano), pimienta (4 maravedís), leche (más de medio cuartillo - 0,25 l). Colapeje (2 onzas - 57,5 g), vino tinto (medio cuartillo - 0,25 l), zumo de medio limón.*

Si la quisieres hacer colorada sin zanahorias, con echar vino tinto bueno en lugar del blanco la manga\* le quitará la mitad del color y quedará de la misma color de granadas\*.

#### 421.4. Cuarta forma: jilea blanca con carne

*Lechón, agua, sal, jengibre, pimienta longa (o redonda), galagán, grano del paraíso.*  
Para servir: almendras.

Si quisieres servir esta jilea\* blanca sobre cosa de carne pelarás\* un lechón y haráslo cuartos y échalo en agua, que se desangre\* muy bien. Luego échalo a cocer en una olla\* nueva con un poco de agua y un poquito de sal y un grano de jengibre\* que sea muy blanco, mondada\*

la cáscara. Y échale un poco de pimienta longa\* entera y un poco de galagán\* y un poco de grano de paraíso\* y cuézase el lechón con todo esto. Y si no hallares estás especias trasordinarias cuécelo con solo el jengibre y pimienta\* redonda entera. Y cuando esté cocido el lechón saldrá muy blanco. Asíéntalo en un plato\*<sup>1</sup> y la cabeza en medio y los cuartos a la redonda. Y luego hinche el plato\*<sup>1</sup> de la jilea\* de vino que se cubra todo el lechón y ponle unas rajitas de almendras a la redonda.

Y si quisieres servir esta jilea\* de vino sin carne sírvela en pellas\*, la mitad de las pellas\* blancas y la mitad coloradas. Hanse de adornar\* las pellas\* con hojas de laurel doradas y con unas florecillas que están dentro en los piñones remojados. No se trata de otras colores ni moldes\* porque no son buenas.

Y si quisieres servir esta jilea\* en que se coció el lechón, con dejar enfriar el caldo y echarle el azúcar y la canela\* que está dicho en la del vino y dejarla estar en infusión cinco o seis horas al amor de la lumbre, de manera que no se caliente ni esté frío, y hasle de echar un poquito de vino y la leche que está dicho atrás y échala a colar\* en la manga\* junto al fuego. Y después de colada\* échale la mitad de colapeje\* que se echó a la otra y su zumo de limón y saldrá muy buena. Esta se pueda hacer de gallinas o capones echando muchos alones\* dentro al cocer. Y puédese dar a enfermos. También se puede hacer de manos de cabrito y de ternera. Y advierte que esta jilea\* de carne ha de salir muy clara, sin ningún género de grasa. Y cuando se colare\* por la manga\* ha de ser cerca del fuego. Y si le sintieres algún poco de grasa con echar unos cascarones de huevos muy limpios dentro en la manga\* se apegará toda la grasa y quedará la jilea\* muy clara.

La manga\* para colar\* está jilea\* ha de ser de media grana\* blanca o de muy buen cordellate\* blanco y ha de ser ancha de boca y muy aguzada de abajo y la costura ha de ser a dos costuras muy fuertemente. Cuando la jilea\* de vino se acaba de colar\* es hipocrás\* quitándole la tercia parte de azúcar y añadir especias.

#### 422. MELINDRES DE AZÚCAR

*Azúcar molido (media libra - 235 g), clara de huevo (una y media), obleas, anís molido. Para el relleno: mazapán.*

Tomarás media libra\* de azúcar molido y cernido\*, luego batirás\* clara y media de huevo y echarlo has sobre este azúcar e irás haciendo una masilla como masa encerada\*. Luego harás unos rollitos a modo de rosquillas delgadas y pondrás las sobre unas obleas\* y mételas en el horno a fuego manso y crecerán mucho. Advierte que estos melindres\* han de llevar un poco de anís\* molido. Y si los quisieres rellenar harás el rollito un poco ancho. Y luego harás otro rollito de mazapán\* muy delgado y ponlo encima de melindre\* y arróllalo como quien hace fruta\* de manjar blanco\* y harás tus rosquillas y cuézanse sobre obleas\*. Estos suelen salir muy buenos.

#### 423. BIZCOCHOS SIN HARINA

Para el batido: *azúcar molido (8 onzas - 230 g), yemas de huevo (8), anís molido.*  
Para la masa: *manteca de vaca, yemas de huevo (la masa puede sustituirse por obleas).*

Tomarás ocho onzas\* de azúcar molido y cernido\*. Luego echarle has ocho yemas de huevos crudas y un poquito de anís\* molido y batirlo\* has mucho con un cucharón\* hasta que esté muy blanco y muy espeso\*. Luego harás una masita muy fina con manteca\* de vacas y yemas de huevos y tendrás una hoja muy delgada. Luego cortarás unas tortitas redondas con la cortadera\* del tamaño de un as deoros. Luego harásle unos piquitos muy menudos, a modo de quesadillas\* y henchirlas\* has deste batido\*. Y cuézanse en el horno a fuego manso. Y advierte que el batido\* se ha de echar en la tortita redonda antes que se hagan los picos porque con el mismo batido\* se pegan muy bien.

Estos bizcochos\* sin harina podrás hacer sobre obleas\* echando en cada una cuatro o cinco montoncillos del tamaño de una castaña y metella en el horno a fuego manso. Y si ellos se arrugaren bátanlos\* más hasta que salgan lisos, como panecillos de san Agustín\*. Puédeseles echar un poco de olor\*.

#### 424. MEMORIA DE LAS BERENJENAS EN ESCABECHE

*Berenjenas, miel (2 azumbres - 4 l), agua (1 azumbre - 2 l), vinagre (3 cuartillos - 1,5 l), canela (1 onza - 28,75 g), clavos (1 onza - 28,75 g), pimienta (8 maravedís), alcaravea (1 cuarto).*

Tomarás docientas berenjenas que sean pequeñas y que estén encapulladas\* y córtales un poquito de pezón\* y hazle una cruz por en

medio y échalas a cocer. Y de que estén bien cocidas sácalas y ponlas a escurrir\* en el colador\*. Luego toma dos azumbres\* de miel y una de agua. Y esa miel y agua ha de cocer toda junta y de que esté bien espumada échale las berenjenas y cuezan dos o tres hervores\* y luego sácalas a que se escurran\* y echa en la miel tres cuartillos\* de vinagre después que las berenjenas estén fuera. Y has de tomar una onza\* de canela\* y otra de clavos\* y ocho maravedís de pimienta\* y un cuarto de alcara-vea\*. Todo esto se ha de moler\* y mezclar junto y echar en cada berenjena un poquito en la cruz y asentarlas en una olla\* vidriada\* y luego echarles allí el escabeche\*, así caliente como está. Y no las cubras hasta que estén bien frías. Luego tápalas con su corcho y durarán todo el año.

#### 425. MEMORIA DEL ADOBO DE ACEITUNAS

*Aceitunas, agua, sal (1 celemín - 4,625 l por cada fanega, 56,5 l), ruedas de limón, hojas de laurel, hojas de oliva, hinojo, canela (media cuarta - 3,6 g), clavos (media cuarta - 3,6 g), pimienta, azafrán.*

Hanse de coger las aceitunas del árbol cuando haya alguna morada, que es indicio que tiene el grueso que han de tener. Darles has cuatro o cinco cuchilladas cada una y échalas en agua dulce mudándosela cada dos días hasta que todas las aceitunas se hundan en el agua. Luego échalas en adobo\* de agua y sal, echando a una hanega\* un celemín\* de sal. Y cuando tengan tomado el adobo\* de agua y sal toma una vasija de dos azumbres\* y hínchela de aceitunas echando las ruedas de limón y hojas de laurel y de oliva y hinojo\* y luego hínchela del mismo adobo\* de agua y sal. Y échale media cuarta de canela\* y media de clavos\* y la mitad de pimienta\* y un poquito de azafrán\*, todo desleído\* con el mismo adobo\*; y por esta cuenta podrás hacer las demás. Este adobo\* de las especias no dura mucho tiempo, porque se pone agrio\* con los limones, que por eso se dice que se haga una olla\* de dos azumbres\*; y porque en acabándose aquella se pueda hacer otra. Y si quisieres tener las aceitunas enteras en el adobo\* de agua y sal y cuando quisieres hacer las del adobo\* de las especias acuchillarás no más de las que fueren menester para henchir\* la olla\* de dos azumbres\* y estarán más seguras las enteras. Y advierte que las aceitunas desde el día que entran en el agua dulce nunca más han de estar descubiertas, porque se echan a perder. Y si las quisieres machacar\* con una piedra, será lo mismo.

## 426. BIZCOCHOS DE HARINA DE TRIGO

*Huevos (12), azúcar molido (1 libra - 470 g), harina (3 cuarterones - 352 g), anís.*

Batirás\* doce huevos frescos quitándoles tres claras. Y en batiéndolos\* un poco échales una libra\* de azúcar molido y cernido\* y bátelo\* hasta que esté espeso\* y blanco como miel blanqueada\*. Luego tendrás tres cuarterones de harina, respeto de cada huevo una onza\* de harina, y esta ha de ser de tahona\*, si fuere posible muy floreada\*, y échasela dentro acabada de cerner\* o ciérnela sobre el batido\* con un cedacillo\* de cerdas, porque no haga burujones\* y échale un poco de anís\*. Y no se ha de batir\* con la harina más de cuanto se mezcle el harina con el batido\*. Y esto de la harina podría ser que no fuese tanta, algunas veces por ser los huevos muy pequeños, y otras veces podría ser que fuese menester algo más, por ser los huevos mayores. Y así has de tener cuenta cuando se echare el batido\* en los papelillos que se quede como un verduguito\* correoso y que no se extienda por el papel. Y así verás si tienen más necesidad de echarle más harina. A todos los bizcochos\* se les suele echar anís\*, aunque yo no lo echo a ninguno porque su majestad no gusta dello. Estos bizcochos\* se cuecen en horno de pan con pala de hierro delgada, a horno manso, con lumbrera, echando sobre unos papelillos con un cucharoncito chiquito que irá dibujado la medida al fin deste libro (§498). Y tiende un poco del batido\* a lo largo del papelillo, del grueso de un dedo chico de la mano. Y échale un poco de azúcar molido por encima y luego toma el papelillo por una punta para que se caiga el azúcar, salvo lo que quedare pegado al batido\*, que será muy poco, y mételo en el horno y así irás metiendo unos y sacando otros como se vayan cociendo y después les quitarás los papelitos, que se quitan con mucha facilidad, y tórnalos a bizcochar\* en el horno. Estos bizcochos\* se baten con un cucharón\* que sea un poco angosto de pala y bátense\* como quien bate tortilla de huevos y hase de batir\* con mucha fuerza. Los papelillos han de ser todos de un igual. Han de salir de un pliego deciséis, doblando el papel cuatro veces y cada vez ir cortando el doblez. Y la tercera vez se ha de doblar ancho por largo. Y desta manera vendrán a salir los deciséis papelillos y no han de llevar doblez ninguno, sino lisos, y el batido\* ha de caer en el medio a lo largo, que como se echan con presteza en el horno, luego se queda el batido\* y va esponjando\* y así no son menester bordes. El papelillo y el batido\* y los cucharones, todo irá dibujado al fin deste libro. Advierte que ningunos bizcochos\* has de

batir\* con dos manos, como las monjas, sino con una mano, como quien bate tortilla de huevos. Y si quisieres hacer estos bizcochos\* redondos toma medias cuartillas de papel y echa deste batido\* en cada uno el grueso de un huevo, que quede redondo, y échale su azúcar por encima, como a los demás. Y mételos en el horno y saldrán unos bizcochos\* redondos muy buenos.

#### 427. MEMORIA DE LOS BIZCOCHOS DE ALMIDÓN

*Huevos (11), azúcar molido (1 libra - 470 g), almidón (10 onzas - 287,5 g), anís, azúcar clarificado, agua de azahar.*

Batirás\* once huevos y luego les echarás una libra\* de azúcar molido y cernido\* y batirlos has hasta que esté blanco y espeso\*. Luego le echarás diez onzas\* de almidón\* y un poco de anís\* y no lo batas más de cuanto se mezcle el almidón\* con los huevos y azúcar. Luego harás unas cajitas de medios pliegos de papel y echarás dentro deste batido\* el grueso de un dedo y cuécelos a horno manso del cobre, porque no se pongan colorados ni empollados, sino lisos y blancos. Y en estando cocidos abrirás los papeles y cortarás los bizcochos\*, de manera que de cada caja salgan cosa de diez bizcochos\*, y tórnalos a bizcochar\* y ráscales los suelos si estuvieren quemados. Y luego tendrás azúcar clarificado\*, en punto que no sea muy grueso, y échale un poco de agua de azahar\* y torna a cocer hasta que torne a su punto. Luego tendrás unos pocos de bizcochos\* en el horno calientes y tendrás el azúcar sobre un poquito de rescoldo\*, e irás tomando los bizcochos\* con un tenedorcillo y con un manojito de plumas los irás vidriando\* con el azúcar y poniéndolos en un tablero\* que tengan la una punta sobre unas cañitas, e iráslos remeciendo\*, porque no se peguen. Y advierte que el vidriado\* ha de ser muy delgado, que sea trasparente y se vea la color del bizcocho\*, que si tiene mucho azúcar no vale nada. Y si los quisieres bañar\* con el baño\* de las rosquillas, podrás. Y advierte que cuando vidriares\* los bizcochos\*, si el azúcar estuviere muy blando se mojará el bizcocho\*. Y así lo podrás subir un poco más. Y en todo caso ha de estar el bizcocho caliente para que tome bien el vidriado\* y el tablero\* donde se van poniendo ha de estar al amor de la lumbre para que se enjugue el vidriado\*.



## 428. BATIDO DE LOS BIZCOCHOS DE ALMIDÓN SIN VIDRIADO

*Huevos (11), azúcar molido (1 libra - 470 g), almidón (10 onzas - 287,5 g), anís, oblea (1 hoja).*

Si quisieres hacer los bizcochos\* de almidón\* sin vidriarlos\* son muy buenos. Harás el batido\* que está dicho con las cantidades que se dice atrás y pondrás el horno de cobre al fuego con lumbré mansa y henchirás\* la hoja de obleas\*, muy bien compuesta. Luego echarás del batido\* en cuatro o cinco partes y ciérralo y déjalo estar un poco y el batido\* se habrá extendido por todo el horno. Y de que estén bien cuajados\*<sup>1</sup> saca la hoja fuera y corta los bizcochos\* en pedazos cuadrados, o como salieren, y tórnalos a poner en el horno a bizcochar\* y échales un poco de azúcar raspado por encima y de que estén bien bizcochados, sácalos. Son muy buenos bizcochos\*.

También los bizcochos\* de almidón\* vidriados\*, cuando los echaste a cocer en cajitas de papel, si los echaras un poquito de azúcar molido por encima, y después que estaban cocidos, los cortarás y bizcocharás\*, sin hacerles otra cosa ninguna, son muy buenos bizcochos\*. Advierte que si les echares azúcar por encima ha de ser no más de un polvito, porque si echas mucho los echarás a perder, que harán una costra y no los dejará cocer.

## 429. OTRA SUERTE DE BIZCOCHOS SECOS

*Huevos (12), azúcar (1 libra - 470 g), harina, obleas.*

Batirás\* doce huevos con una libra\* de azúcar y cuando esté el batido\* blanco y espeso\* échale harina, que esté bien incorporado. Y pondrás unas obleas\* en los suelos de las torteras\* y sin otra cosa ninguna echarás allí del batido\* del grueso de una pulgada\* y luego cubrirás las torteras\*. Y dales lumbré abajo y arriba, que sea fuego manso. Y de que esté bien cuajado\*<sup>1</sup> sácalo y sacarás de cada tortera\* una torta\* y harás dellas unas rebanadillas muy delgadas y pondrás las a bizcochar\* en el horno sobre unos papeles hasta que se pongan un poco tostados. Son unos bizcochillos secos y muy buenos.

## 430. MAZAPANES DE DOS PASTAS

Para las cazoletas de mazapán: *almendras dulces (media libra - 235 g), agua de azahar, azúcar (media libra - 235 g). Mazapán* Para el relleno: *almendras (media libra - 235 g), azúcar (3 cuarterones-352 g), agua de azahar (1 onza y media - 43,125 g). Obleas.*

Majarás\* media libra\* de almendras dulces, como se suelen majar\* para los otros mazapanes, mojando la mano\* en agua de azahar\*, y échale media libra\* de azúcar y májalo muy bien y ha de quedar la pasta dura. Y desta pasta harás unos mazapanes del tamaño que quisieres, redondos, altillos, de los bordes muy delgados en los suelos, que parezcan a modo de pastelillos, y luego harás otra pasta con otra media libra\* de almendras y tres cuarterones de azúcar y majarla\* has con onza\* y media de agua de azahar\*. Y esta pasta ha de salir muy blanda y ha de ser mucho más majada que la otra y échala en un cacito y dale una vuelta sobre la lumbre, de manera que dé un hervor\*, meneándola\* con un cucharón\*. Y con esta pasta henchirás\* los vasitos de la otra y asiéntalos sobre obleas\* y cuécelos a fuego manso. Son muy buenos mazapanes. Algunas veces a la pasta postrera se le suele echar el azúcar doblado, a media libra\* de almendras una libra\* de azúcar; mas yo hallo que saben poco a las almendras y quítoles un cuarterón\* de azúcar, echando a media libra\* de almendras tres cuarterones de azúcar y me salen mejores. Probarás de entrambas maneras y los que supieren mejor a tu señor, desos harás.

## 431. MAZAPANES SECOS

*Almendras (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g), hoja de pasta, agua de azahar, hostias, yemas de huevo (2) (opcional).* Para enfermos: *pechuga de ave, almendras, azúcar.*

Majarás\* una libra\* de almendras mojando la mano\* en un poco de agua y echarle has otra libra\* de azúcar y májala muy bien, de manera que no se enaceite\*. Y ha de quedar la pasta un poco dura y luego echarla has en un cacito y dale dos o tres hervores\*, meneándolo\* con un cucharón\* hasta que esté la pasta blanquecina y bien enjuta\*. Luego sácala al tablero\* y sóbala un poco y tiende una hoja delgada del gordor de un real de a cuatro. Y harás tus mazapanes de cuatro picos y prolongados y hazle sus bordecitos repulgados\*. Luego toma un poco de azúcar molido y cernido\* y échale un poco de agua de azahar\*, de

manera que esté como puches\*, cuanto se puedan untar\* los mazapanes y vidríalos con un manojito de plumas. Y cuécelos sobre hostias\* blancas en horno de cobre. Y si estos mazapanes fueren para persona que no los quisiere tan duros, échale a esta pasta dos yemas de huevos cuando la saques del fuego y haz tus mazapanes y saldrán tiernos; mas yo a los duros me atengo. Y si fueren para enfermo que no pueda comer, cocerás una pechuga de ave y pícala muy bien. Y luego májala en el almirez\* muy majada y mézclala con las almendras y el azúcar y harás tus mazapanes como está dicho y serán más sustanciales.

#### 432. MAZAPANES EN ALMÍBAR

*Almendras (1 libra - 470 g), azúcar en almíbar (3 cuarterones - 352 g), obleas.*  
Para servir: *agua de olor o agua de azahar, azúcar molido.*

Majarás\* una libra\* de almendras mojando la mano\* en un poco de agua. Luego tendrás tres cuarterones de azúcar en almíbar\* y ponlo en un cacillo\* al fuego y echa las almendras dentro y cuezan dos o tres hervores\*, hasta que esté un poco espeso\*. Luego sácalo del fuego y déjalo enfriar un poco. Luego ve sacando cucharadas dél y echándolas sobre obleas\* unos montoncillos redondos y cuécelos en el horno, de manera que se tuesten un poco. A estos se les suele echar un poco de olor\* o un poco de agua de azahar\* en el almíbar\* y azúcar molido por encima.

#### 433. BIZCOCHILLOS SECOS

Todas las suertes de bizcochos\* que he dicho, como son los de almidón\* y los de harina de trigo, si quisieres incorporarlos un poquito más de harina y luego echar unas cucharadillas en unos papelillos o echarseis en un medio pliego de papel, que no tenga cada uno más bulto que una nuez grande. Y no le echés azúcar por encima, si no es muy poquito que no tenga que sacudir y cuécelos en horno de barro. Y saldrán tiesecillos, que parezcan tabletas\* y saldrán llanos y redondos, como tortillas, y no esponjarán\*. Y serán como digo a modo de tabletas\*. Su majestad la reina nuestra señora, suele gustar destos bizcochillos.

#### 434. OTROS BIZCOCHOS

Estos mismos bizcochos\* de harina de trigo se batirán\* con las cantidades de los bizcochillos larguillos y en lugar de los papelillos echarás el

batido\* en unas cajitas de medios pliegos de papel, que tenga el batido\* de grueso una pulgada\*. Y cuécelos a horno manso y luego sácalos de las cajitas y córtalos, que salgan de cada pan diez o doce bizcochos\* y tórnalos a bizcochar\* y son muy buenos. Y a todos estos bizcochos\* se les suele echar un poco de anís\*.

#### 435. OTROS BIZCOCHOS

*Huevos (11), azúcar molido (1 libra - 470 g), harina de arroz (10 onzas - 287,5 g), anís, azúcar clarificado, agua de azahar.*

De harina de arroz puedes hacer bizcochos\*, guardando la orden de las cantidades de los bizcochos\* de almidón\*. La harina ha de ser fresca, sacada del día, y se ha de enjugar primero, porque es muy húmeda cuando se acaba de sacar. Y después de enjuta\* es muy seca. Estas cajas de medios pliegos de papel salen bien, más como el arroz es pesado, no es muy a propósito para enfermo y más si el arroz tuviese algún sabor de húmedo se sentiría en los bizcochos\*.

#### 436. BIZCOCHOS DE HARINA DE TRIGO Y DE ARROZ, TODO REVUELTO

*Harina de arroz (1 cuarterón - 117 g), harina de trigo (1 cuarterón - 117 g), azúcar molido (media libra - 235 g), yemas de huevo, anís.*

Tomarás un cuarterón\* de harina de arroz y otro de harina de trigo y revuélvelo todo con media libra\* de azúcar molido y cernido\* y échale yemas de huevos hasta que esté un poco blando. Y batirlo\* has mucho hasta que esté espeso\* y haga muchas empollitas y échale un poco de anís\* quebrantado\* y haslos de batir\* con un cucharón\* que sea gordito, hecho a modo de remo. Y has de batir\* con la punta del cucharón\*, como quien da puñadas. Y cuando tenga muchas ampollitas está batido. Haslos de cocer sobre papelillos larguillos, como está dicho en los de harina de trigo, que son los que su majestad suele comer más de ordinario. Mas estos no han de esponjar\* tanto, antes has de echar en los papelillos muy poco batido y un poquito extendido, porque salgan delgadillos y anchuelos. Y háseles de echar azúcar por encima al enhornar\* y tomar el papelillo por la punta para que se caiga el azúcar, como está dicho en los de harina de trigo, hase de cocer en horno de barro.

## 437. UNA FRUTA\* DE NATAS

*Natas (6 escudillas), yemas de huevo (12), azúcar molido (media libra - 235 g), pan rallado. Para el rebozado: huevos, azúcar en almíbar. Para servir: torrijas, canela molida, azúcar.*

Tomarás un plato\*<sup>1</sup> de natas\* o seis escudillas\*, que todo será uno, y echarle has doce yemas de huevos y media libra\* de azúcar molido y cernido\*. Y luego echarle has pan rallado hasta que esté trabado\* como batido\* de bizcochos\* y un poquito más. Y harás unas cajitas de medios pliegos de papel y úntalas por de dentro con un poco de manteca\* de vacas y echa el batido\* en las cajas de papel, del grueso de pulgada\* y media y mételas en el horno y cocerse han como bizcochos\* y después que estén cocidas, sácalas y haz rebanadas y rebózalas\* con huevos y fríelas y pásalas por otra media libra\* de azúcar en almíbar\*. Y harás un plato\*<sup>1</sup> de unas torrijas muy regaladas y échale un poco de canela\* molida por encima y azúcar raspado.

## 438. UNAS REBANADAS DE PAN CONSERVADAS

*Para el almíbar: azúcar (1 libra - 470 g). Rebanadas tostadas de pan de leche mollete, vino blanco, canela molida.*

Tomarás una libra\* de azúcar y harás almíbar\* que esté un poco grueso y harás unas rebanadas de pan de leche\* (§372) mollete\* cuadradas, que sean un poco gordas, y tuéstalas en las parrillas\*, de manera que queden doradas. Y mójalas en vino blanco aguado, de manera que se remojen de parte a parte y no se empapen demasiado. Y como el azúcar esté cociendo, echa dentro dos o tres, o las que cupieren, sin que estén una sobre otra. Y cuezan dos o tres hervores\*. Luego vuélvelas con la paleta\* y tornen a cocer otro poco. Y esto ha de ser metiendo el cacito en el fuego y apartándole muchas veces, porque el azúcar no se empapice\*. Y luego velas sacando en el tablero\*. Y mete otras en el azúcar y harás otro tanto. Y sácalas en el tablero\* y torna a cocer las primeras. Y con esto se acabarán de calar\*. Y tórnalas a sacar al tablero\* y échales canela\* molida y cernida\* por encima, de manera que estén cubiertas. Y déjalas enfriar un poco. Luego vuélvelas con la paleta\* y échales otra tanta canela\* por el otro lado y harás otro tanto a las otras. Y has de hacer de manera que las rebanadas cuando se remojen no quede nada por remojar. Y que estén tiernas y muy bien conservadas y que no esté el

azúcar empanizado\* por encima dellas, sino que parezca diacitrón\*. Porque si no se calase\* la rebanada con el vino no se calarían\* tampoco con el azúcar. Y si se empapase\* demasiado con el vino haríase pedazos en el azúcar. Y si quisieses subir mucho el azúcar para trabarla\* se empanizaría\* y no tienen buen comer. Han de quedar enteras y tiernas y secas, que todo se puede hacer, que, aunque son un poco dificultosas, después que hayas hecho la experiencia las harás con mucha facilidad. Y cuando las hicieres no te duela el azúcar, que lo que te quedare en el cazo\* se puede aprovechar para otra cosa. También te pudiera aconsejar que las hicieras en una tortera\* ancha, porque se hicieren mejor, y con menos azúcar. Mas como la tortera\* no se puede poner y quitar tantas veces en el fuego, como el cazo\* que tiene astil, con mucha facilidad se te empanizaría\* el azúcar y se te echarían a perder las rebanadas, harás un cacito que sea un poco ancho de suelo y con él las harás con mucha facilidad.

#### 439. TABLETAS\* DE MASA

##### 439.1. Primera forma

*Huevos (6), azúcar molido (media libra - 235 g), manteca de vaca (1 cuarterón - 117 g), vino (una gota), olor, anís, harina de trigo floreada.*

Batirás\* seis huevos frescos quitándoles una clara. Y echarle has media libra\* de azúcar molido y cernido\* y batirlo\* has, como quien bate bizcochos\*, hasta que esté muy blanco y muy espeso\*. Luego échale un poco de manteca\* de vacas, cosa de un cuarterón\*, y una gota de vino y un poco de olor\* y un poco de anís\* quebrantado\*. Luego echa harina de trigo floreada\*, toda la que pudiere embeber\* el batido\*, de manera que quede una masa encerada\* y sobada muy bien. Luego harás una desta masa, tendiéndola con el palo de masa\* y quede del gordor de un real de a dos. Y corta con la cortadera\* tiras tan anchas como cuatro dedos\* y tórnalas a cruzar, de manera que queden cuadradas. Y cuécelas sobre papeles polvoreados\* de harina en horno de cobre a fuego manso. Y si quisieres bañar\* algunas, la memoria del baño\* hallarás escrita en el capítulo de las rosquillas (§420). Hanse de secar al sol.

## 439.2. Segunda forma: con canela

*Huevos (6), azúcar molido (media libra - 235 g), manteca de vaca (1 cuarterón - 117 g), vino (una gota), olor, anís, harina de trigo floreada, canela.*

Desta misma masa podrás hacer tabletas\* con canela\*, echándoles canela\* molida en cantidad hasta que se pongan bien morenas. Y échales algún poco de olor\*.

También puedes hacer unos panecillos redonditos del tamaño de una cermeña\*. No se han de bañar\*. También podrás tender\* esta masa muy delgada, como hojuelas\* muy delgadas, y estas no se han de bañar\* y son muy buenas.

## 440. UN PLATO DE PAPÍN TOSTADO CON CAÑAS Y HUEVOS MEJIDOS Y HOJUELAS

*Hoja de masa, manteca de vaca. Para el papín: leche (1 azumbre - 2 l), harina de arroz o trigo (media libra - 235 g), cañas de vaca (2), yemas de huevo (8), sal, azúcar (media libra - 235 g. Para cubrir el papín: Huevos mejidos (18), cañas de vaca, azúcar, hojuelas. Para servir: gigote de capón (opcional).*

Freirás una hoja de masa delgada, redonda, y luego asiéntala en un plato\*<sup>1</sup> untado\* con manteca\* de vacas. Y luego harás un papín\* con una azumbre\* de leche y media libra\* de harina de arroz o de trigo y un par de cañas\* de vaca en trozos y ocho yemas de huevos y un poquito de sal y media libra\* de azúcar. Luego cuajarás\*<sup>1</sup> este papín\* y echarlo has en el plato\*<sup>1</sup> sobre la hoja de masa frita y harás docena y media de yemas de huevos mejidos\* (§316) y echarlos has por encima del papín\* y otras pocas de cañas\* de vaca desmenuzadas y echarle has azúcar molido por encima de manera que haga costra; y ponlo en un horno a que se tueste un poco y sírvelo caliente. Antes de echar los huevos mejidos\* (§316) se han de hincar\* muchas hojuelas\* por el papín\*. Sobre este plato\*<sup>2</sup> se pondrá poner un gigote\* de capón, si quisieres.

## 441. PERDICES RELLENAS

*Perdices. Para el relleno: pechuga de perdiz, tocino, huevos crudos, yemas de huevos, especias, sal, zumo de limón. Para el rebozado: yemas de huevo batidas. Para servir: manteca caliente, ruedas de limón.*

Tomarás las perdices y descarnarles\* has las pechugas. Picarás\* la carne con buen tocino y luego tomarás la tercia parte desta carne y freírla has con un poquito de tocino, de la manera que se hace para los pollos rellenos y echarle has huevos crudos y revuélvelos sobre la lumbre hasta que esté bien seco. Luego sácalo al tablero\* y pícalo muy bien y luego mézclalo con la otra carne y mézclese todo y échale yemas de huevos hasta que esté un poco blando. Y sazona\* con todas especias y sal y zumo de limón. Y torna a poner esta carne en las pechugas de las perdices. Luego métele unas broquetas\* para que se tengan en el asador\* y empapélalas\* con medios pliegos de papel untados\* con manteca\*. Y átalas con hilo muy bien atadas y luego espétalas\* en el asador\* y ponlas a asar. Y cuando estén asadas córtales todos los hilos y quítales el papel y tendrás aparejadas yemas de huevos batidas\* y rebozarlas\* has con un manojito de plumas, de manera que estén muy bien cubiertas. Y luego échales un poco de manteca\* caliente por encima y sírvelas con ruedas de limón.

#### 442. UN PLATO DE CARNERO ADOBADO

*Carnero, agua, sal, tocino, miel, vino, caldo, almendras, especias, canela, azafrán, zumo de limón o naranja. Para servir: rebanadas de pan tostado.*

Tomarás carnero que sea de pecho y haráslo pedazos y luego échalo a cocer con agua y sal y un poco de tocino. Y cuando esté cocido sácalo en el colador\*, que se escurra\*. Y pon un poco de miel al fuego en una sartén\* y cuando esté caliente echa el carnero dentro y fríase en la miel hasta que esté un poco colorado. Luego échale un poquito de vino y un poco de caldo y unas almendras mondadas\* y tostadas\*. Luego sazónalo de todas especias y canela\* y un poquito de azafrán\* y échale un poco de zumo de limón o de naranja y sírvelo sobre unas rebanadas de pan tostado.

#### 443. TORREZNOS LAMPREADOS\*

*Tocino de pernil, vino tinto, caldo o agua, especias, canela, mejorana, hisopillo, ajedrea, dulce de miel o azúcar, hojas de laurel (opcional). Para servir: agrio, almendras o ciruelas pasas, membrillos (opcional), peros agrios (opcional).*

Tomarás tocino de pernil\* que sea bueno, que esté bien remojado, que no tenga sal, y cortarás unos torreznos un poco grandes y ponlos a asar en las parrillas\*, que estén medio asados. Luego córtalos en rebanadas delgadas, atravesada la hebra\*<sup>2</sup> y ponlos en una olla\* o en una



cazuela\*<sup>1</sup> y échales un poco de vino tinto y caldo o agua hasta que se bañen\*. Y sazónalos de especia y canela\* y cuezan hasta que estén tiernos. Y échale un manojo de yerbas, mejorana\* y hisopillo\*<sup>1</sup> y jadrea\* y échale dulce de miel o azúcar, que estén bien dulces. Y si estuviere la salsa rala\* podrásla espesar\* un poco con un poco de pan tostado\* y remojado en vinagre y majado\* en el almirez\* y pasado por un cedacillo\*. Y si le quisieres echar unas hojas de laurel, podrás, mas no ha de dar más de un hervor\*. Y esto es cuando quieran servir los torreznos. Y a este tiempo se les ha de echar un poquito de agrio\*, que sea muy poco. También les podrán echar a estos torreznos almendras mondadas\* y tostadas\*, o ciruelas pasas, quitados los cuescos\* y partidas por medio. Con estas salsas lampreadas\* podrás servir lenguas de vaca y ubres de vaca, cociéndolas primero y luego tostarlas\* y luego lamprearlas\* y se les puede echar membrillos y peros\* agrios y todo lo demás que está dicho.

#### 444. MEMBRILLOS ASADOS

##### 444.1. Primera forma

*Membrillos, vino, agua de azahar, azúcar.*

Escogerás los membrillos que sean grandes y sanos y cortarles has un poquito del pezón\*, para que se haga asiento\*, que se pueda tener derecho en el horno. Luego, por la parte de arriba le quitarás una coronilla muy pequeña y por allí le harás un agujero por donde le quitarás todas las pepitas y que quede el membrillo por de dentro muy limpio. Luego la lavarás con un poco de vino y échale unas gotas de agua de azahar\* y hínchelo de azúcar molido. Luego tórnale a asentar la coronilla que quitaste encima y envuélvelo en medio pliego de papel, de manera que quede la coronilla descubierta y ponlos a asar en el horno. Y cuando estén asados los hallarás llenos de almíbar\*. Vacíalo todo en un plato\*<sup>1</sup> y échale más azúcar molido y un poco de agua y pon el plato\*<sup>1</sup> sobre las brasas, de manera que dé dos o tres hervores\*. Y luego, después de mondados\* los membrillos, asíéntalos en un plato\*<sup>1</sup> y tórnalos a henchir\* deste almíbar\*, de manera que vayan llenos y más sobre para que vaya en el plato\*<sup>1</sup>.

#### 444.2. Segunda forma

*Membrillos, agua de azahar, azúcar, canela, clavo, masa de cemite.*

Estos membrillos podrás asar de otra manera, mondándolos como está dicho y echarles sus gotas de agua de azahar\* y luego henchirlos\* de azúcar y canela\* molido y tornalles a poner sus coronitas y clavarlas a cada una con tres clavos\* de especia. Luego hacer un poco de masa de cemite\* y tender\* una hoja un poco gorda y redonda y asentar el membrillo en medio en pie y luego recoger la masa que se venga a juntar sobre la coronilla del membrillo y pegarla muy bien, mojándola con un poco de agua, de manera que no se abra. Luego pon a cocer estos membrillos empanados en el horno. Y cuando esté bien cocida la masa como empanada, sácalos muy derechos y parte la masa de manera que no se rompa el membrillo, hallarlos has muy bien asados y llenos de almíbar\*. Estos se suelen servir así enteros, sin mondar\*, para que en la mesa los monde el mastresala\*. Es muy buena suerte de asar membrillos.

#### 445. CÓMO SE HAN DE APARAR\* LAS AVES EN LA COCINA

##### 445.1. Capón

Tomarás un capón acabándolo de sacar del asador\* y vuélvelo la pechuga abajo y meterle has el tenedor por medio del lomo, de manera que lleguen las puntas del tenedor a tocar el hueso de la pechuga. Luego vuelve el tenedor hacia arriba y dale un corte en la pierna derecha por la parte de adentro. Luego dale otro por la parte de afuera, de manera que venga a juntar el uno con el otro, de manera que no quede la pierna asida más de en la junta del hueso de la cadera. Luego le da otro cortecillo, apartando la carne del muslo también hasta la junta de la cadera. Luego le da otro en el artejo\* de la pierna. Luego le da otro corte por la junta del alón, que vaya por la pechuga abajo, de manera que la junta quede bien desasida. Luego volverás la mano con el tenedor y harás otro tanto del otro lado. Luego le darás otro corte en la cabeza de la pechuga, de manera que no atravesie ninguno de los otros cortes y apartarás un huesezuelo que tiene allí. Luego le darás otro corte, apartando la punta de la pechuga de las caderas. Luego le darás otros dos cortes por los lados de la rabadilla, que lleguen hasta las caderas. Estos cortes todos se han de dar en el aire, sin que el capón llegue al plato\*<sup>1</sup>, y ha de haber en el pla-

to\*<sup>1</sup> unas rebanadillas de pan en que caiga la sustancia del capón. Luego volverás el tenedor las puntas hacia abajo y darle has una cuchillada en medio de los lomos. Y con esta cuchillada cortarás el lomo al capón y lo harás soltar del tenedor y luego vuélvelo la pechuga arriba y échale sal por los cortes y de aquellas rebanadillas de pan también metidas por entre los cortes. Tápalo con otro plato\*<sup>1</sup> y ponlo sobre un poco de lumbre un poquito y sírvelo caliente.

#### 445.2. *Perdices*

Las perdices se han de aparar\* de la misma manera que los capones.

#### 445.3. *Palomas, gangas y pluvias*

Las palomas y las gangas\* y pluvias\* y otros pájaros pequeños se han de aparar\* desta manera, tomándolo con el tenedor por el lomo, y darle dos cortecillos en las piernas hasta la cadera y luego un corte por el encuentro del alón derecho, que baje por toda la pechuga abajo. Y luego otro por la otra parte de la misma manera y luego otro corte que cruce estos dos. Luego volver el tenedor las puntas abajo y darle una cuchilladilla en el lomo y con esto se soltará el tenedor. Luego volver la pechuga arriba y echarles sal o la salsa que le tocare.

#### 446. CÓMO SE HAN DE APARAR\* LOS PAVOS (GANSOS, AVUTARDAS\*, FAISANES)

Tomarás el pavo con el tenedor y le darás un corte en la pierna derecha por la parte de adentro y otra por la parte de afuera, que vengan a juntar entrambos en la junta del hueso de la cadera, y otro corte por la pulpa\* de la pierna, que vaya arrimado por el hueso abajo, y otro por la parte de afuera por el artejo\*. Luego otro corte por el encuentro del alón derecho, que baje por toda la pechuga abajo, y otro junto a este también por la pechuga abajo. Luego le harás otro tanto del otro lado, porque estas aves grandes han de llevar cuatro cortes en la pechuga, porque son grandes las pechugas, y con dos sería poco. Luego le darás otros dos cortes por los dos lados de la rabadilla que lleguen hasta el medio del espinazo\* y otros dos a los dos lados del pescuezo, que vengan a juntar casi con esotros y luego una cuchillada en medio del lomo y con esta soltará el tenedor. Luego vuelve el pavo la pechuga arriba y échale sal por los cortes y unas rebanadillas de pan metidas entre ellos.

Desta misma manera se cortan los gansos y las avutardas\* y los faisanes y todas las aves que tienen grandes pechugas.

## 447. CORTE DE LECHÓN

*Lechón, sal, pimienta.*

Pondrás el lechón en el plato\*<sup>1</sup> boca abajo. Luego le darás un corte, hincando el cuchillo\* bajo de una oreja. Y luego ir cortando hasta la cola, por un lado del espinazo\* y otros desde junto al degolladero\*, que vaya alrededor de la espaldilla\*, y venga a parar en bajo del codillo\*, de manera que quede la espaldilla\* medio desasida. Luego le darás otro desde la cola, que venga dando vuelta alrededor del muslo, que venga a acabar entre las piernas, de manera que quede la pierna casi toda cortada y luego dale otros tantos cortes del otro cabo, luego híncale la punta del cuchillo\* en medio de la cabeza y abrirás los cascos\* a una parte y a otra, de manera que queden los sesos bien descubiertos y échales un poco de sal y pimienta\* y toma el lechón con el tenedor y el cuchillo\* y asíéntalo sobre su sopa.

## 448. CÓMO SE APARAN LAS LIEBRES

*Liebre o conejo.*

Pondrás la liebre en un plato\*<sup>1</sup> boca abajo y métele el tenedor por medio los lomos y dale un corte desde la cola hasta la espaldilla\*, de manera que se rompa bien el hueso. Y vuelve la pierna de la liebre que venga a tocar en la espaldilla\*, porque ha de venir a parecer flor de lis. Luego dale dos cortes en la carne de la pierna a raíz del hueso, uno por de dentro y otro por de fuera. Luego dale otro corte por encima la espaldilla\*, de manera que quede casi toda desasida. Luego le harás otro tanto por el otro lado. Luego le da una cuchillada en el pescuezo, de manera que pueda volver la cabeza a asentarse sobre las espaldillas\*. Luego alza el tenedor, las puntas abajo, y dale una cuchillada en medio del lomo, de manera que corte todo el espinazo\*, y con eso caerá la liebre en el plato\*<sup>1</sup> y parecerá una flor de lis, como tengo dicho. Los conejos se han de cortar desta misma manera.

## MEMORIA DE CONSERVAS\*

## 449. ALBÉRCHIGOS

*Albérchigos, agua, azúcar.*

Tomarás los albérchigos\* y mondarlos\* has y sácales los cuescos\*. Y luego pásalos por un poco de agua caliente hasta que estén tiernos. Y luego sácalos y ponlos en un barreñón\* o olla\*. Y tendrás el azúcar clarificado\* y echárselo hasta que se cubran. Y al otro día sacar el azúcar y ponerlo a hervir hasta que haya cocido un par de hervores\* y luego tórnaselo a echar y esto ha de ser ocho días hasta que esté el azúcar, porque se ha de ir menguando, de manera que estén siempre cubiertos los albérchigos\*. Y si hicieren alguna espuma en este tiempo pondráslos a la lumbre a que den un hervor\*. Y advierte que estos albérchigos\* nunca han de cocer con el azúcar, ni han de llegar a la lumbre, sino es que acaso hicieren la espuma que tengo dicho, que con solos los cocimientos\* del azúcar se conservarán\* muy bien. El azúcar siempre ha de echarse frío.

## 450. DURAZNOS

*Duraznos, agua, azúcar.*

Tomarás los duraznos\* y mondarlos\* has y cocerlos has en agua hasta que estén tiernos. Y luego has de hacer con ellos lo propio que a los albérchigos\* (§449), salvo que le has de cocer el azúcar más subido de punto y pasarlos por el que den un hervor\* y echarlos en su barreñón\* y darle los primeros días los hervores\* muy suaves porque no se arruguen. Y en allegando a los cuatro cocimientos\* irlos subiendo de punto hasta ocho cocimientos\* en todo. Y esto se entiende que los cocimientos\* han de ser en el azúcar, que los duraznos\* no han de volver al fuego más de aquella primera vez que hirvieron en el azúcar.

## 451. MELOCOTONES

*Melocotones, agua, azúcar.*

Los melocotones has de hacer con ellos lo propio, que con los duraznos\*.

## 452. BOCADOS DE DURAZNO

*Duraznos, agua, azúcar (1 libra - 470 g y 2 onzas - 527,5 g por cada libra de durazno o 1 libra y 1 cuarterón - 587 g por cada libra de durazno).*

Has de tomar los durazos\* y ponerlos a cocer en agua con su cáscara y todo hasta que estén blandos. Y después mondarlos\* y machacarlos\* y pasarlos por un harnero\* después de machacados\*. Y tomar para cada libra\* de durazno\* una libra\* y dos onzas\* de azúcar y clarificarlo\* y ponerlo en punto hasta que haga unas vejigas. Y en viendo que está bien cocido el azúcar, echarle dentro la pasta del durazno\* y cueza hasta que tome un punto que no se escurra\* a una parte ni a otra ni se pegue al dedo después de frío y echarlo después en sus vidrios\* o en sus tablas, adonde hubiere de estar. Y si fuere para cajas\* hase de tomar dos onzas\* más de azúcar en cada libra\*, que vendrá a ser una libra\* y un cuarterón\* a cada libra\* de durazos\*.

## 453. PERAS EN ALMÍBAR

*Peras, agua, azúcar.*

Hanse de tomar las peras y echarlas en agua fría y ponellas al fuego y dalles un hervor\*. Y luego echarlas en agua fría, porque no se manchen. Y después mondallas\* y punzarlas\* por dos partes y tomar azúcar clarificado\* frío y echar las peras en un barreñón\* y echar el azúcar encima. Y darle ochos días hervor\* al azúcar hasta que esté espeso\* y siempre se le ha de echar frío.

## 454. CAJAS\* DE PERADA\*

*Peras, agua, azúcar (1 libra - 470 g por cada libra de peras).*

Hanse de tomar las peras y cocerse echándolas en agua fría. Y después de cocidas, mondallas\* y machacarlas\* o rallarlas\*. Y tomar para cada libra\* de pera una libra\* de azúcar molido y revolverlo\*<sup>1</sup> con la pasta y ponerlo a la lumbré que cueza hasta que espese\* y se eche un poco en un plato\*<sup>1</sup> o en una tabla que se enfríe. Y en no pegándose a la tabla ni al dedo, echarlo fuera de la lumbré. Y si no lo quisieren hacer desta manera, clarificar\* el azúcar y ponerle en un punto que haga una bolita en el dedo y entonces se podrá echar la pasta. Y si fuere para bo-

cados hase de tomar a tres cuarterones de azúcar y ponerlo a clarificar\* o molido y ponerlo en el mismo punto que la perada\*.



*Peras*, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, Amberes, Juan Latio, 1555, p. 306 (Biblioteca Nacional de España, R/8514)

#### 455. TORONJAS\*

*Toronjas, lejía, agua.*

Hanse de tomar y ponerlas a la lumbre, sacados los agrios\*, en una lejía\* muy fuerte hasta que estén muy cocidas. Y luego sacarlas y echarlas en agua y tenerlas allí ocho o nueve días mudando cada día el agua. Y en estando bien dulces, ponellas a escurrir\* del agua y luego meterlas en conserva, como a los limones y darles los mismos cocimientos\* y estos adelante los hallarás escritos.

#### 456. LIMONES CEUTÍS\*

*Limones ceutís, lejía, agua, azúcar.*

Hanse de tomar los limones de los chicos y hacer una lejía\* muy fuerte y ponerlos a cocer en ella hasta que estén muy tiernos y sacarlos

fuera de la lumbre y echarlos en agua clara\* por espacio de nueve días, mudándosela cada día una o dos veces, y luego echarlos en sus ollas\* y darles nueve cocimientos\*, los cuatro que no haga más de hervir el azúcar. Y ha de ser a segundo día, porque si se diera cada día se arrugarían los limones. Y en pasando de los cuatro cocimientos\* se cocerá más el azúcar hasta que esté en su punto.

#### 457. RAÍZ DE BORRAJA

*Raíces de borrajas, agua, azúcar clarificado.*

Has de tomar las raíces de borrajas\* y hase de raer. Y así como se va rayendo se ha de ir echando en agua fría y luego echalla a cocer en agua que esté cociendo. Y cuando esté tierna irla sacando y arropalla en unos manteles o paño de lienzo. Y luego tomarla y ponerla a dar un hervor\* en el azúcar clarificado\*. Y sacarla del perol\* y echarla en un barreño\* o en una olla\*. Y luego darle dos o tres cocimientos\* y con eso estará acabado de conservar\*.

#### 458. AZÚCAR ROSADO COLORADO

*Azúcar (4 libras - 1876 g), agua (media azumbre - 1 l), claras de huevo (4), zumo de limón, rosa.*

Hanse de tomar cuatro libras\* de azúcar y media azumbre\* de agua con cuatro claras de huevos y batirlas\* con aquel agua. Conforme al azúcar que echare se ha de echar a cada libra\* una clara de huevo y medio cuartillo\* de agua. Y cueza luego con esta agua y estas claras de huevos sobre la lumbre para que se clarifique y no se saque espuma ninguna. Y hase de tomar y colar\* el azúcar por un paño y poner en un cacito hasta la cantidad de media libra\* de azúcar. Y hase de cocer e ir meneando\* aquel azúcar con un cucharón\* hasta que haga unos ojos\*. Y luego echarle un poquito de zumo de limón y menearlo\* y echar un poco de rosa<sup>266</sup> dentro y echarlo sobre unos papeles blancos en dos tortas\*. Y advierte que el azúcar de retamen\* es muy blando para el azúcar rosado blanco y el azúcar de pan\* es muy seco y se resquebrajan mucho las tortas\* del azúcar rosado. Y así es necesario echar la mitad del uno y la mitad del otro. Y con esto saldrán las tortas\* esponjadas\* y lisas.

<sup>266</sup> rosa: por agua rosada\*.



## 459. CALABAZATE\*

*Calabaza, sal, agua, azúcar clarificado.*

Hase de tomar la calabaza y quitarle la corteza y lo que tiene dentro y echarlo en sal. Y de que esté salado\* sacarlo de la sal y echallo en agua clara\* hasta que esté desalado\* y ponerlo a cocer hasta que esté bien cocido. Y tomar un alfiler y hincarlo en la calabaza. Y si se cayere del alfiler echarlo fuera de la lumbre y ponerlo a escurrir\*. Y luego ponello en su vasija y tomar azúcar clarificado\* y echárselo hirviendo como sale de la lumbre. Y luego darle nueve cocimientos\* hasta que haga el azúcar un punto que haga hilos entre los dedos. Cúbrase como el diacitrón\* (§465).

## 460. TALLOS DE LECHUGAS

*Tallos de lechugas, sal, agua, azúcar clarificado.*

Hanse de tomar y mondarlos\* y después de mondados\* echarlos en sal y conservarlos\* de la misma manera que la calabaza.

## 461. BOCADOS DE CALABAZA

*Calabaza, azúcar (1 libra y 1 cuarterón - 587 g por cada libra de calabaza).*

Si quisieres hacer bocados de calabaza hase de tomar y cocer la calabaza y rallarla\* o machacarla\* y pasarla por una criba\*. Y a cada libra\* de calabaza, después de escurrida\*, has de tomar una libra\* y un cuarterón\* de azúcar y ponerlo a clarificar\* sobre la lumbre. Y en estando espeso\* echar la pasta de la calabaza dentro y menearla\* con un cucharón\*. Y cueza unos hervores\* y en estando bien espeso\* echarlo fuera y hacer los bocados con un cucharón\* y ponerlos en una tabla y ponerlos a secar al sol hasta que estén secos. Y luego volverlos con un cuchillo\* y ponellos que se sequen por otra parte.

## 462. RAÍCES DE ESCORZONERA

*Escorzonera\*, agua, azúcar clarificado.*

Hase de lavar y ponerla a cocer en agua fría y en haciendo una espuma echarla afuera del agua y echarla en otra agua fría e irla rallendo

muy sutilmente y echarla en otra agua limpia. Y luego echalla en otra agua clara\* a cocer. Y cueza hasta que esté tierna. Y luego echarla en un barreñón\* o en una olla\*. Tomar azúcar clarificado\* y echarlo sobre la escorzonera\* y darle sus cocimientos\* ocho días hasta que esté espeso\* el azúcar y en su punto.

#### 463. PERAS SECAS CUBIERTAS

*Peras, azúcar.*

Hanse de tomar y sacarse del almíbar\* y ponellas a escurrir\*. Y tomar el azúcar y clarificarlo\* y ponello en punto como para huevos mejidos\* (§316). Y echar las peras dentro y poner el azúcar a hervir con las peras e irles quitando la espuma que hicieren y ir las meneando\* con la espumadera\* y cuezan. Y váyales tomando el punto hasta que hagan unas verrugas por la espumadera\*. Y luego quitarlas de la lumbre y tomar una verguera\* y sacar lo que quisiere poner. Y en estando un poquito fuera de la lumbre, tomar y batir\* un poco el azúcar hasta que esté como blanco del color de las propias peras. Y luego revolverlo\*<sup>1</sup> y irlos echado fuera del perol\*. Hasta que se enfríe no se han de quitar de la verguera\*.

#### 464. MEMBRILLOS PARA MERMELADA

*Membrillo, agua, azúcar (1 libra y 1 cuarterón - 587 g por libra de membrillo).*

Hase de tomar el membrillo y ponerse a cocer en agua fría hasta que esté muy blando. Y luego sacarlo del agua y mondarlo\* y cortarlos hasta el corazón y machacarlo\* o rallarlo\*. Y para cada libra\* de membrillo se ha de echar libra\* y cuarterón\* de azúcar si es para cajas\* y si es para bocados libra\* por libra\* y se ha de tomar el azúcar y clarificarlo\* y ponerlo en un punto que metiendo el dedo dentro mojado primero en agua y luego tornarlo a meter en agua. Si se hiciere una pelotilla el azúcar, echar luego la pasta de membrillo y darle una vuelta y deshacerlo mucho con el cucharón\* y tornallo a la lumbre hasta que hierva. Y luego echarlo fuera.

#### 465. DIACITRÓN\*

*Cidra, sal, agua, azúcar, huevos, diacitrón.*

Hase de tomar la cidra\* y mondarla\* de la cáscara y de los agrios\* y luego salarlo\*. Y de que haya tomado la sal echarlo en agua clara\*, que esté fría, hasta que cueza y esté muy tierno y sacarlo y echarlo en agua clara\* y tenerlo dos días mudándole las aguas. Luego echarlo en conserva en el azúcar clarificado\* con sus huevos y echarlo en las ollas\* o barreñones\* donde hubiere de estar el diacitrón\* y esté frío el azúcar e irle sacando cada día el azúcar y írselo cociendo. Y si faltare azúcar irle añadiendo hasta que esté el azúcar espeso\*, que se pegue en los dedos, e irlo cociendo y dejarlo en su almíbar\*. Y para cubierto sacallo del almíbar\* y ponello a escurrir\* en un harnero\* y lavarlo con un poco de agua tibia. Y tomar el propio azúcar clarificado\* y ponello un poco más cocido que para huevos mejidos\* (§316), y echarlo dentro del azúcar, que lo cubra el azúcar por encima. Y cueza con el azúcar hasta que por una espumadera\* soplando salgan unas vejigas y ponerlo a enfriar un poco y luego darle un poco de lumbre y echarlo fuera sobre unos espartos o sobre una verguera\*. El almíbar\* siempre se ha de echar frío.

## MEMORIA DE JALEAS

### 466. JALEA DE MEMBRILLO

*Membrillo, agua, azúcar (dos cazos de azúcar por cada cazo de zumo de membrillo).*

Hase de tomar el membrillo y mondarlo\* y sacarle el corazón y hacerle pedazos y ponerlo a cocer. Y conforme el membrillo le echarás el agua que se cubra; y de que esté bien cocido quítalo de la lumbre y toma un paño grueso y cuela\* aquella agua y membrillo, exprimiéndolo\* muy bien. Y a cada cazo\* de zumo que saliere dello echar dos cazos de azúcar en punto que haga un hilo en el dedo y ponerlo a cocer todo junto hasta que haga otro punto que haga otro hilo como el de arriba. Luego échalo en sus vidrios\*.

### 467. MEMORIA DE JALEA DE GRANADAS

*Granada, agua, azúcar clarificado (1 cazo por cada 2 de zumo de granada).*

Has de tomar la granada\* y sacar el grano y ponerlo con muy poca cantidad agua a cocer, no más de cuanto se cubra. Y de que esté bien co-

cida sacar aquel zumo y agua y exprimirlo\* por un cedazo\* de cerdas.Y a dos cazos de aquel zumo has de echar uno de azúcar clarificado\*, que tenga el punto como para huevos mejidos\* (§316) y juntarlo y ponerlo a cocer hasta que suba un punto que haga unas gotas que echándolas en una tablilla no corran a un parte ni a otra.Y estas gotas se han de echar con una espumadera\*, que sean las gotas como lentejas, y entonces está buena la jalea y se puede echar en sus vidrios\*.

#### 468. MEMORIA DE LA JALEA DE AMACENAS

*Amacenas (media arroba), azúcar clarificado (8 libras 3760 g), agua (azumbre y media).*

Hase de tomar media arroba de amacenas\* y ocho libras\* de azúcar clarificado\* y ponerlo a cocer con las amacenas\*.Y echalle poco más de azumbre\* y media de agua y ponerle a hervir todo junto y cuezan hasta que estén deshechas y echarlas a escurrir\* en un paño o un cedazo\*.Y sacar aquel almíbar\* y ponerlo a cocer que haga un punto que se pegue a los dos dedos.Y entonces está buena y se puede poner en sus vidrios\*.

#### 469. MEMORIA DE LA JALEA DE AGRAZ

*Agraz (media arroba o seis libras - 2820 g), agua, azúcar clarificado (dos partes por cada tres de agraz).*

Has de tomar el agraz\* y desgranarlo media arroba o seis libras\* o lo que quisieres y ponerlo a cocer con la cantidad de agua que se cubra. Y luego colarlo\* por el paño o el cedazo\* y tener azúcar clarificado\*. Y a tres partes del zumo de agraz\* echar dos de azúcar clarificado\*, que tenga muy poco punto cuando se eche en el zumo.Y ponlo a hervir hasta que haga un punto como las amacenas\* (§468).

#### 470. CUARTOS DE MEMBRILLOS

*Membrillos, azúcar clarificado (1 libra - 470 g por cada libra de membrillo), agua.*

Hanse de tomar membrillos crudos y cortarse por medio y sacar el corazón antes que se monde.Y después de mondados\* ponerlos a cocer poquito, cuanto se caliente bien el agua, y sacarlos del agua y ponerlos a enfriar en un perol\*.Y tomar para cada libra\* de aquel membrillo

otra de azúcar clarificado\*. Y tomar aquella agua donde se cocieron. Y echar tanta agua como azúcar y antes más que menos y ponerlo a cocer en una lumbre muy suave, que vaya rociando\*. Y taparlos cuando van a medio cocer con una tabla y cocerlos hasta que haga un punto espeso\* y luego quitarlos de la lumbre.

#### 471. CARNE DE MEMBRILLOS DELICADA

*Membrillo, agua, azúcar clarificado (1 libra y 1 cuarterón - 587 g por cada libra de membrillo), huevos, manjar blanco.*

Hase de tomar el membrillo, el mejor que hubiere, y ponerlo a cocer en agua fría y cocerlo muy bien hasta que esté muy blando. Y después de cocido tomar y mondarlo\* y cortarlo de manera que no se llegue al corazón y machacarlo\* y pasarlo por un cedazo\* muy espeso\* de cerdas. Y a cada libra\* de membrillo que se pasare una libra\* y un cuarterón\* de azúcar clarificado\* con huevos y colado\* por un paño. Y luego ponerlo a cocer hasta que haga unos ojos\* grandes el azúcar. Y de que haya hecho estos ojos\*, sacarlo de la lumbre y menearlo\* con un remo de manjar blanco\* o con un cucharón\* de palo. Y de que esté un poco meneado\* echar el azúcar fuera de la lumbre y echarle el membrillo y ponerlo a cocer todo junto en la lumbre hasta que cueza y esté un poquito espeso\*. Y estando espeso\* sacarlo fuera del perol\*. Y con eso está acabado de hacer.

#### 472. CIRUELAS DE GÉNOVA

*Ciruelas, agua, azúcar.*

Tomarás las ciruelas y pasarlas has por agua caliente y sacarlas has luego al punto y ponellas a escurrir\*. Y de que estén escurridas\* ponellas en unos barreñoncillos\* pequeños vidriados\*. Y moler\* azúcar e ir polvoreando\* cada lecho de ciruelas que fueren echando y echarán deste azúcar y dejalle estar hasta otro día que se escurra\* aquella aguaza\*. Y luego tomar azúcar clarificado\* y cocerlo, que tenga gran punto.

## 473. NUECES EN CONSERVA

## 473.1. Primera forma

*Nueces, agua, lejía, azúcar, especias, clavo y canela (1 onza - 28,75 g por cada cien nueces).*

Tomarás las nueces<sup>\*1</sup> cuando están tiernas, que no estén cuajadas<sup>\*1</sup>, que será quince días antes de San Juan, poco más o menos, conforme la tierra adonde están los nogales, y punzarlas<sup>\*</sup> has con un punzón<sup>\*</sup> dos o tres veces. Luego, échalas en agua por nueve días, mudándoles el agua cada día. Luego harás una lejía<sup>\*</sup> fuerte con ceniza<sup>\*</sup> y déjala asentar y cuélala por un cedazo<sup>\*</sup> y echa las nueces<sup>\*1</sup> dentro y dales dos hervores<sup>\*</sup>. Y luego sácalas en un poco de agua tibia y deja estar allí un poco y échalas en agua fría. Luego sácalas y ponlas en unas alhorzas<sup>\*</sup> o barreños<sup>\*</sup> y harás el azúcar que te pareciere en almíbar<sup>\*</sup>, de manera que las cubra. Y échase-lo tibio. Luego déjalas hasta otro día y tórnalo a cocer y tórnaselo a echar tibio y déjalo estar hasta otro día. Luego echa las nueces<sup>\*1</sup> y almíbar<sup>\*</sup>, todo junto, en el cazo<sup>\*</sup> o perol<sup>\*</sup> y ponlas a cocer y acábalas de conservar<sup>\*</sup>. Luego déjalas enfriar un poco y sácalas en sus ollas<sup>\*</sup> y sazona<sup>\*</sup> de especias, clavo<sup>\*</sup> y canela<sup>\*</sup>, a cada cien nueces<sup>\*1</sup> una onza<sup>\*</sup> de cada cosa.

## 473.2. Segunda forma: con miel

*Nueces, miel (1 azumbre - 2 l por cada cien nueces), agua (1 azumbre - 2 l por cada cien nueces), canela (1 onza - 28,75 g por cada azumbre de miel), clavo (1 onza - 28,75 g por cada azumbre de miel), especias.*

Y si las quisieres hacer con miel, a cada cien nueces<sup>\*1</sup> se ha de echar una azumbre<sup>\*</sup> de miel y otra de agua. Hase de cocer y espumar<sup>\*</sup>. Y de que las nueces<sup>\*1</sup> estén cocidas y tiernas, échese en la miel y consérvense, y a cada azumbre<sup>\*</sup> de miel se le ha de echar una onza<sup>\*</sup> de canela<sup>\*</sup> y otra de clavo<sup>\*</sup>. Y cuando se quisieren sacar de la lumbre se les ha de echar un poco desta especia, que den un par de hervores<sup>\*</sup> con ella. Y después de quitadas de la lumbre se les ha de echar las demás especias, dejando un poco para ir echando en lechos cuando se van echando en la olla<sup>\*</sup>. Y esta sazón se entiende también con las de azúcar. Y adviértese que, si las nueces<sup>\*1</sup> fuesen muy chicas, que se podrían echar ciento y cincuenta nueces<sup>\*1</sup> a cada azumbre<sup>\*</sup> de miel.

## 474. HINOJO CONSERVADO

*Cogollos de hinojo dulce, azúcar clarificado o en almíbar, azúcar molido, ámbar o almizcle.*

Hase de tomar las cogollas de hinojo\* dulce, que estén bien granadas\* y verdes y cogerlas con su pezón\*, algo largas. Y luego atarlas, que estén muy recogidas, porque no hagan mucho bulto. Y tomarás azúcar clarificado\* o en almíbar\*, muy subido de punto, y pon las dichas cogollas de hinojo\* dentro y allí se estén todo el tiempo que quisieres porque se irán esponjando\* y cociendo en el propio almíbar\*. Y cuando lo quisieres servir a la mesa saca una o dos cogollas, o lo que quisieres, y tendrás azúcar molido y cernido\*, con ámbar\* o almizcle\*. Y échase por encima a las cogollas que hubieres de servir. Y con la humedad que tienen tomarán el azúcar y quedarán blancas. Y sírvelas por plato\*<sup>2</sup> de postre y comerán el hinojo\* y servirán los palillos para mondar\* los dientes.

## 475. CARBONADILLAS DE TERNERA ESTOFADAS

*Pierna de ternera (3 libras - 1410 g), tocino gordo (media libra - 235 g), verdura (perejil, cilantro, yerbabuena), especias, sal, caldo de olla, azafrán, zumo de limón, grano de agraz. Para servir: rebanadillas de pan.*

Tomarás tres libras\* de ternera de pierna y cortarla has en carbonadillas\* muy delgadas, al través de la hebra\*<sup>2</sup>. Y batirlas\* has con la vuelta del cuchillo\*. Luego picarás\* media libra\* de tocino gordo con un poco de verdura, muy picado, y untarás\* el plato\*<sup>1</sup> con él o una cazuela\*<sup>1</sup> de barro y asentarás un lecho de las carbonadillas\*. Y échale un poco de especia y un poco de tocino por encima de todas ellas y un poco de sal. Luego echa otro lecho de carbonadillas\* y un poco del tocino picado con la verdura y torna a sazonar\* con especias y sal. Y desta manera gastarás todas las carbonadillas\* y tocino. Luego pon el plato\*<sup>1</sup> o cazuela\*<sup>1</sup> sobre una palada de lumbré y tápalo con otro plato\*<sup>1</sup>, y déjalo estofar\* por cosa de media hora. Luego destapa el plato\*<sup>1</sup> y hallarás las carbonadillas\* todas pegadas unas a otras. Vuélvelas así juntas como están y torna a tapar el plato\*<sup>1</sup> y tórnalo a poner sobre lumbré por otra media hora y tórnalo a sacar de la lumbré. Y despégalas unas de otras todas y échales un poco de caldo de la olla\*, cuanto se bañen\*, y déjalas cocer poco a poco por espacio de otra media hora y hallarlas has cocidas. Y échales un poco de azafrán\* y zumo de limón. Y si fuere tiempo de agraz\* podrás

echarle algunos granos de agraz\* un cuarto de hora antes que se saquen y sírvelas sobre rebanadillas de pan.

Este platillo\* no ha de llevar huevo ninguno ni verdura más de lo que se picó con el tocino, que será perejil y cilantro y yerbabuena\*. Y si no hubiere plato\*<sup>1</sup> se podrán estofar\* en una cazuela\*<sup>1</sup> y taparlo con un plato\*<sup>1</sup> de barro al estofar\*.

#### 476. UN PLATILLO DE CABRITO

*Cabrito (2 cuartos delanteros por plato), tocino, cebolla, caldo, especias, pimienta, nuez moscada, jengibre\*, sal, verdura picada, yemas de huevos cocidos (6), miga de pan, acedo. Para servir: rebanadillas de pan.*

Cortarás el cabrito en pedacitos y ahogarlo\* has con tocino y cebolla y échalo en una olla\* y échale caldo o agua caliente cuanto se cubra. Luego sazona\* de especias, pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y un poco de jengibre\* y sal y un poco de verdura picada\*. Y tendrás seis yemas de huevos cocidos duros y un migajoncillo de pan, todo remojado en caldo. Luego májalo y desátalo con el caldo del platillo\* y pásalo por un cedacillo\* y cuajarás el platillo\* con esta salsa y échale acedo\*, que esté un poquito agrio\*. El cabrito han de ser dos cuartos delanteros para un plato\*<sup>2</sup>. Sírvelos sobre rebanadillas de pan. Este platillo\* se hace de carnero y de pajarillos y de pecho de ternera y de muchas cosas.

#### 477. MANJAR BLANCO DE PESCADO

##### 477.1. Primera forma

*Pescada cecial (merluza), agua, leche (1 azumbre y 1 cuartillo - 2,5 l), harina de arroz (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g).*

Tomarás una pescada\* cecial\* remojada y cortarle has los lomos y échalos a cocer en harta agua. Y cuando esté cocido, sácalo y límpialo de las escamas\* y el pellejo y de todo lo que tuviere que no sea blanco y de las espinas. Y luego deshazlo muy bien con los dedos. Y echa este pescado en una servilleta y vele echando agua fría y estregándolo\* con una mano dentro la servilleta. Y deshaciendo todo el pescado, de manera que no quede nada entero, sino como una felpa. Luego tomarás tanta cantidad deste pescado, como si fuera una buena pechuga de gallina



deshilada\* y un poco más, y échalo en un cazo\* y échale un poquito de leche y bátelo\* con el cucharón\* de manjar blanco\*, de manera que no quede ningún burujón\*. Luego échale una libra\* de harina de arroz y vele echando leche poco a poco y revolviéndolo\*<sup>1</sup> con el cucharón\* hasta cantidad de un azumbre\* y cuartillo\*. Y échale una libra\* de azúcar y ponlo a cocer sobre las trébedes\* y velo revolviendo a una mano\* con el cucharón\* de manjar blanco\*. Tardará en cocerse tres cuartos de hora. Deste manjar blanco\* podrás hacer todas las cosas que están escritas en el manjar blanco\* de carne (§198).

#### 477.2. Segunda forma: papín de arroz

*Pescada cecial (merluza), agua, leche (1 azumbre y 1 cuartillo -2,5 l), harina de arroz (1 libra - 470 g), azúcar (1 libra - 470 g), huevos (4), sal.*

Y con las mismas cantidades podrás hacer papín\* de arroz y apellarlo\* en pellas\* como el manjar blanco\*. Y si lo quisieres servir blando, con echarle un cuartillo\* más de leche y cuatro huevos y sazónarlo\* de sal saldrá muy bueno.

Y advierte que este manjar blanco\* de pescado lo podrás hacer de las colas de las langostas y de ranas. Y también se puede hacer de puerros blancos, aunque no es tan bueno. Puédese hacer con leche de almendras (§382), sacando tres cuartillos\* de leche de cada libra\* de almendras.

#### 478. PAPÍN DE HARINA DE TRIGO

*Harina floreada de trigo (3 cuarterones-352 g), azúcar molido (1 libra - 470 g), leche (medio cuartillo - 0,25 l), huevos con claras (6) o yemas de huevo (12), leche (1 azumbre y 1 cuartillo -2,5 l), sal, manteca fresca de vaca. Para servir: hojuelas o rebanadas de pan blanco.*

Tomarás tres cuarterones de harina floreada\* de trigo y una libra\* de azúcar molido todo junto en un cazo. Luego échale medio cuartillo\* de leche y desata la harina y el azúcar, de manera que no tenga burujón\* ninguno y esté el batido\* como puches\*. Luego batarás\* seis huevos con claras o doce yemas muy bien batidas\* y échalas con la harina y bátelo\* muy bien. Luego ve echando leche hasta una azumbre\* y un cuartillo\* antes más que menos, que sea cerca de azumbre\* y media. Y sazónalo de sal. Y si tuvieres un poco de buena manteca\* fresca de vacas échasela dentro. Y si la manteca\* no fuere muy buena no eches ninguna. Y ponlo

a cocer sobre las trébedes\* y velo andando a una mano\* con un cucharón\* de manjar blanco\*, porque no se pegue ni se ahúme. Y en dando dos o tres hervores\* sácalo e hinche los platos\*<sup>1</sup> y sírvelo caliente, con unas hojuelas\* muy pequeñitas hincadas\* en el papín\* o unas rebanadas de pan blanco cortadas en dados menudos y fritos en manteca\* de vacas y échalos por encima del papín\*.

#### 479. PASTELÓN DE CIDRA VERDE

Para el pastelón de mazapán: *almendras dulces (media libra - 235 g), azúcar (6 onzas - 172,5 g), harina*. Para el relleno: *cidra en conserva, huevos hilados (18), cañas de vaca. Obleas (2 o 3), alcorza*.

Majarás\* media libra\* de almendras dulces muy bien majadas\* y échale seis onzas\* de azúcar y harás pasta de mazapán\*, que esté muy bien majada, y ponla sobre el tablero\* y mézclale un poco de harina. Y desta pasta levantarás un vaso de un pastelón y déjalo hecho desde la noche para la mañana. Luego tendrás cidra\* rallada y conservada como ésta dicho en la torta\* de cidra\* rallada (§97) y la misma cantidad de la torta\*, antes más que menos, y tendrás deciocho huevos hilados\* y revolverás\*<sup>1</sup> los huevos y la cidra\* y trozos de cañas\* de vaca, todo revuelto. Y de todo esto henchirás\* el pastelón. Y ha de estar todo frío. Luego tendrás el horno bien caliente y asienta\* el pastelón sobre la hoja del horno sobre dos o tres obleas\* y échale un poco de alcorza\* molido por encima y mételo en el horno y déjalo estar por un cuarto de hora sin descubrir el horno. Y hallarás el vaso muy tieso y cocerá lo que está dentro con la grasa de las cañas\*. Para este pastel son menester dos libras\* de azúcar, una para conservar\* la cidra\*, seis onzas\* para el vaso, diez onzas\* para los huevos hilados\* y deciocho huevos.

#### 480. UNA CAZOLILLA DE AVE PARA ENFERMO

##### 480.1. Primera forma

*Pechuga picada de ave o capón, enjundia de ave, tocino, yemas de huevo (4) o huevos (2), pimienta, nuez moscada (1 migaja), cilantro seco molido, caldo, crestas de pollo cocidas o alones de pollo cocidos, turmillas de pollos*. Para cuajar: *yemas de huevo (2), zumo de limón, azúcar (opcional)*. Para servir: *rebanadillas de pan*.

Descarnarás\* la carne de una buena pechuga de ave o de capón y picarla\* has sobre un tablero\* blanco, de manera que salga muy blanca la carne. Y picarás\* con ella una enjundia\* del ave recién muerta o un poquito de tocino. Y en estando picada\* echarle has cuatro yemas de huevos o dos con claras y sazona\* con un poquito de pimienta\* y una migaja de nuez\*<sup>2</sup> y un poco de cilantro seco molido\*. Luego desata esta carne en una cazolilla\* de barro o plato\*<sup>1</sup> con buen caldo de la olla\* muy bien desatada\*, de manera que esté bien rala\*, y pon la cazolilla\* sobre unas brasas y vela revolviendo\*<sup>1</sup> con una cuchar\* hasta que cueza. Y no lo dejes hacer burujón\* ninguno. Y se vendrá a hacer un pastel en bote\* muy blanco. Y tendrás crestas de pollo cocidas y las turmillas de los pollos y echarlo has en la cazolilla\* y cuezan dos hervores\*. Y cuájalo con dos yemas de huevos y zumo de limón y ponle unas rebanadillas de pan muy chiquita, como una uña de un dedo, todo alrededor de la cazolilla\*. Y sírvela en la misma cazuela\*<sup>1</sup>. Y si le quisieres echar un par de alones\* de pollos bien cocidos blancos en lugar de las crestillas, podrás. Y si la quisieres alguna vez hacer agridulce, con echarle un poquito de azúcar molido al cuajar\*<sup>1</sup> y añadir un poco más de agrio\*, tiene muy buen gusto. Y si lleva dulce le has de echar un poquito de canela\*. Y si quisieres servir este pastel en bote\* en un platillo\*, podrás, con sus rebanadillas de pan y algunas mollejititas\* de cabrito asadas encima. Y si fuere para sanos, con añadirle un poco de más especias y echar otra pechuga de ave, es muy buen platillo\* en cazuela\*<sup>2</sup> o en plato\*<sup>1</sup>.

Y advierte que lo que tengo dicho que se puede hacer de ave se puede hacer también de ternera, con ponerlo con carbonadillas\* de ternera asadas y mechadas\*. Y si fuere para sanos echarle sus cañas\* de vaca y sus yemas de huevos duros.

#### 480.2. Segunda forma: en rosquillas

*Carne picada, especias, sal, huevos, manteca, cañas de vaca, pasta de mazapán (opcional), yemas de huevo duro (6). Para servir: sopa dorada o sopa de lechugas.*

Mas advierte que cuando tengas la carne picada\* cruda y sazonada\* de especias, sal y huevos, que podrás untar\* una tortera\* o cazuela\*<sup>1</sup> con un poquito de manteca\* y hacer en ella unas rosquillas de aquella carne con sus trocitos de cañas\* por encima; o una rosca grande. Y poner la tortera\* sobre un poco de lumbre encima y se cocerán en un cuarto de hora. Y sírvela sobre una sopilla dorada (§86) o sobre una sopilla de

lechugas (§217). Y si quisieres mezclar un poco de pasta de mazapán\* con esta carne de las rosquillas, podrás. Mas hasle de echar media docena de yemas de huevos duras majadas. Y de todo esto hacer las rosquillas o rosca grande. Todo esto se puede hacer de carnero de pierna.

#### 481. PALOMINOS ARMADOS

##### 481.1. Primera forma

*Palominos (4).* Para el relleno: *carne de ternera o cabrito (2 libras - 940 g), tocino (media libra - 235 g), huevos (4), especias, sal, zumo de limón, vinagre. Yemas de huevo duro, cañas, lechugas o escarolas (4), manteca, pimienta, sal, pan rallado.* Para servir: *rebanadas de pan.*

Picarás\* carne de dos libras\* de ternera o de cabrito, con media libra\* de tocino gordo, y de que esté bien picada\* métele cuatro huevos y sazona\* con todas especias y sal y un poco de zumo de limón o una gota de vinagre. Tomarás los pescuezos de cuatro palominos\* con sus picos y harás de la carne picada\* cuatro palominos\* contrahechos, poniendo los pies y pescuezos y unas yemas de huevos duros en cuartos por encima y algunos trocitos de cañas\*. Luego, de la carne que te sobrare rellenarás cuatro lechugas o escarolas\* y pondráslo luego todo en una tortera\* untada\* con manteca\*. Y ponlo con fuego abajo y arriba y tendrás los palominos\* cocidos y salpimentados\* con pimienta\* y sal y pan rallado y ponlos en otra tortera\* con lumbre abajo y arriba y tostarse\* ha el pan. Luego pondrás unas rebanadas de pan en un plato\*<sup>1</sup> y con palominos\* armados\* y palominos\* salpimentados\* y lechugas o escarolas\* rellenas armarás\* tu plato\*<sup>2</sup>.

##### 481.2. Segunda forma: sin palominos

*Lechugas, cola de carnero, pan rallado, carbonadillas.* Para el relleno: *carne de ternera o redaños de carnero.* Para servir: *zumo de limón o naranjas.*

Y otras veces sin palominos\* sino con la ternera y lechugas rellenas y una buena cola de carnero tostada\* con pan rallado y algunas carbonadillas\* podrás armar\* el plato\*<sup>2</sup> y echarle zumo de limón o de naranjas por encima. Con la carne de las lechugas podrás hacer rellenos con redaño\* de carnero.

## 482. PLATILLO DE ASADURILLAS DE CABRITO

## 482.1. Primera forma

Para el relleno: *asadurillas de cabrito (4), agua, hígados, redaño, livianos, sal, tocino gordo redaño, especias, huevos (4), agrio*. Para servir: *sopa*.

Tomarás cuatro asadurillas\* de cabrito y perdigarlas\* has en agua cociendo. Luego mecharás los hígados muy menudos o los rebozarás\* con un redaño\* y los espetarás\* en un asador\*. Y echarás a cocer los livianos\* con agua y sal. Y después de cocidos pícalos sobre el tablero\* muy bien con buen tocino gordo y un poco de redaño\* y sazonarás\* de sal y especias y echarle has cuatro huevos crudos y un poquito de agrio\*. Y tomarás un redaño\* e irás haciendo unos rellenos envolviendo un poco de relleno en un poco de redaño\* y asentándolos en una tortera\*. Y pon lumbre abajo y arriba y cuézanse hasta que estén dorados. Y sírvelos sobre una sopa con los hígados asados entre ellos.

## 482.2. Segunda forma: pastelillos

*Livianos, especias, sal, huevos, acedo, azúcar, canela, rollo hojaldrado*.

Advierte que cuando tuviste estos livianos\* sazonados\* de especias, sal y huevos y acedo\*, podrías hacer dellos unos pastelillos de escudilla\*, añadiéndole un par de huevos más y un poco de azúcar y canela\*. Estos se hacen cortando unos trocitos de un rollo hojaldrado\* y hacer unas como cubiertas de pastelillos y ponerlos dentro en las escudillitas e irlos subiendo con el dedo pulgar y igualarlos con los bordes de las escudillitas. Luego henchirlos\* de los livianos\* y ponerle media yema de huevo encima de cada uno y cuézanse así descubiertos. Y si los quisieres cubrir con una cubierta de hojaldrado\*, podrás. Y son muy buenos.

## 482.3. Tercera forma: pastel en bote

*Livianos, cebolla, manteca de cerdo, especias, huevos, agrio*.

Y si quisieres hacer destos livianos\* pastel en bote\*, cuando los acabas de picar\* freirás un poco de cebolla muy menuda con manteca\* de puerco y echarás allí los livianos\*. Y ahogarlos\* has. Y échalo todo en

una cazuela\*<sup>1</sup> y échales agua caliente cuanto se bañen\* y sazona\* de todas especias y sal y cueza un poco. Luego cuájala con cuatro huevos y un poco de agrio\*.

#### 482.4. Cuarta forma: pastel en bote

*Livianos, cebolla, manteca de cerdo, especias, huevos, agrio, dulce de azúcar o miel, canela. Para servir: azúcar, canela, zumo de naranja.*

Y advierte que cuando tuviste los livianos\* aderezados\* para pastel en bote\* pudiéraslos echar en una cazuela\*<sup>1</sup> ancha de suelo y echarle su cebolla frita y un poco de dulce de azúcar o miel y sazonarás\* de todas especias y canela\*. Y luego batir\* seis huevos con claras y echarlos dentro y darles una vuelta que se mezclen y poner la tortera\* al fuego con lumbre abajo y arriba y cuajarse\*<sup>1</sup> ha. Luego cortarla has como torrijas y sírvelas con azúcar y canela\* y zumo de naranja.

Y advierte que todo lo que se ha dicho de los livianos\* de cabrito, mucho mejor se puede hacer con livianos\* de ternera o carnero con sus hígados asados y mechados\*.

### 483. CÓMO SE ADEREZAN LOS HÍGADOS DE VENADO Y DE TERNERA

*Agua, manteca, sal, pimienta y zumo de naranja.*

Los hígados de venado y de ternera son muy buenos perdigados\* en agua cociendo no más de cuanto pasen por ella. Luego cortarlos en unas rebanadillas grandes y muy delgadas y tomar un poco de manteca\* en una sartén\* y calentarla mucho y echar allí las rebanadas del hígado, que no se fría más de cuanto esté la sangre muerta, y sácala y échale sal y pimienta\* y zumo de naranja. Desta manera están tiernos y sabrosos, porque si el hígado se fríe mucho o se cuece se pone duro.

### 484. MANECILLAS DE CABRITO

#### 484.1. Primera forma

*Manecillas de cabrito, cebolla, tocino, verdura, perejil, yerbabuena, cilantro verde, especias, sal, yemas de huevo, acedo, vinagre, pimienta, pan rallado, canela, azúcar. Para cuajar la salsa: yemas de huevo, acedo. Para servir: sopa dulce, higadillos de gallina.*

Las manecillas de cabrito has de limpiar muy bien y echarlas a co-cer con una cebolla entera y un poco de tocino y cebolla con verdura, perejil y yerbabuena\* y cilantro verde\*. Y quita del caldo las manecillas, que no quede más de cuanto se cubra. Luego echa el tocino y verdura y sazona\* de todas especias y sal y cuajarlas\*<sup>2</sup> has con yemas de huevos y acedo\*, apartando primero de la flor\* y échasela por encima después de servidas en el plato\*<sup>1</sup>.

#### 484.2. Segunda forma: manecillas de cabrito en pastel

*Manecillas de cabrito, tocino, verdura, especias, sal, pastel, yemas de huevo (4), vinagre, caldo. Con salsa negra: sin verdura.*

Estas manecillas podrás hacer en pastel, cociéndolas. Y luego sacarle los huesos de las canillas\*<sup>1</sup> y picar\* un poco de tocino con verdura y sazonar\* las manecillas de especias y sal. Y luego poner un poco de tocino y verdura en el suelo del pastel y poner las manecillas y poner encima de todo otro poco de tocino y verdura y cierra tu pastel. Y de que esté cocido, bate cuatro yemas de huevos con un poco de vinagre y caldo de las mismas manecillas y cébalo\*. Y si quisieres hacer este pastel con salsa negra\* has de cocer las manecillas y rebozarlas\* y hacer tu pastel. Y el tocino no ha de llevar verdura. Y cuando esté cocido tendrás hecha una salsa negra\* como la de los pastelones de jabalí (§143). E hinche el pastel desta salsa y si no hínchelo de una pebrada\*, que por estar atrás dicho como se ha de hacer, no lo digo aquí, adonde se trata de los gigotes\* de grullas lo hallarás (§9.1.) y en otras partes.

#### 484.3. Tercera forma: manecillas de cordero en sopa dulce

*Manecillas de cordero, pimienta, pan rallado, azúcar, canela. Para la salsa: sopa dulce. Para servir: higadillos de gallina.*

Estas manecillas se pueden cocer y luego salpimentarlas con pimienta\* y pan rallado y azúcar y canela\* y tostadas\* en una tortera\* y servidas sobre una sopa dulce, adornadas\* con algunos higadillos de gallina son muy buenas.

Puédense hacer estos pasteles de pies de puerco y de ternera, rebozadas\* y fritas y hacer los pasteles.

## 485. POTAJE DE TRIGO

*Trigo (1 cuartillo), agua sal, manteca fresca de vaca, especias, dulce de azúcar, canela, leche.*

Tomarás un cuartillo\* de trigo limpio que no tenga otras semillas y rociarlo\* has con agua, muy bien rociado\*, de manera que se humedezca bien la cáscara. Luego échalo en el almirez\* y velo majando poco a poco y se irá descascando\*, hasta que tenga quitada toda la casca\*. Luego sácalo y aviéntalo<sup>267</sup> de las cascas\* y quedará todo el trigo sin casca\* y entero. Luego échalo a cocer con agua y sal y buena manteca\* de vacas fresca y sus especias. La manteca\* ha de ser buena y mucha para que se empape bien el trigo. Si le quisieres echar dulce de azúcar bien podrás, añadiéndole canela\*. Y si le quisieres echar leche, como al arroz, podrás. Mas la manteca\* siempre la ha de llevar.

Desta manera se adereza\* el farro\* gordo y la sémola\*, salvo que no se ha descascarar\*, porque ello está ya aderezado\*.

## 486. COLAS DE CARNERO CON AGRAZ\*

*Colas de carnero (2), agua, sal, tocino, agraz (2 libras - 940 g), especias, azafrán. Para servir: rebanadas tostadas.*

Tomarás un par de colas de carnero y perdigarlas\* has en las parrillas\*, de manera que estén medio asadas. Luego échalas a cocer con agua y sal y tocino gordo y cuando estén cocidas tomarás dos libras\* de agraz\* y desgránalo y échalo a cocer con agua. Y cuando estén cocidos échalos en el colador\* y déjalos escurrir\*. Luego pásalos por un cedacillo\*, de manera que no quede por pasar más de los granos, yéndole echando del caldo de las colas. Y sacarás las colas de la olla\* y ponlas en una cazuela\*<sup>1</sup> y échale el agraz\* pasado y sazona\* con todas especias y un poquito de azafrán\* y cuezan un poco con la salsa y sírvelo sobre rebanadas tostadas\*.

<sup>267</sup> *aviéntalo*: de *aventar*, levantar la parva o montón de trigo u de otros granos con el bieldo para que con el viento se separe el grano de la paja (*Aut.*).



## 487. UNA ESCUDILLA DE ALMIDÓN

*Almendras (4 onzas - 115 g), agua (1 cuartillo - 0,5 l), azúcar (3 o 4 onzas - 86,25 o 115 g), almidón (1 onza - 28,75 g), sal.*

Tomarás cuatro onzas\* de almendras y pélalas en agua caliente y échalas en agua fría por espacio de media hora. Y luego májalas\* en el almirez\*, mojando la mano\* a menudo en agua caliente. Y cuando estén bien majadas\* ve echando agua tibia, cantidad de un cuartillo\*, algo menos. Y luego pásala por una estameña\* o servilleta y torna a majar\* las granzas\* y torna a echar la leche en el almirez\* y tórnala a colar\* y échale tres o cuatro onzas\* de azúcar. Y digo tres o cuatro porque son menester cuatro. Mas los pobres no echan todo lo necesario y con tres bastará. Y tendrás echado en remojo una onza\* o menos de almidón\* en un poco de agua fría. Luego derramarás el agua muy quedito y quedará el almidón\* en el suelo de la escudilla\* y deshazlo muy bien con una cucharita y échalo en el cacillo\* con la leche y un granillo de sal y ponlo a cocer y cueza dos o tres hervores\* y sírvelo acabado de cocer, porque no se cuaje\*<sup>1</sup> mucho. Y por esta orden podrás hacer las que quisieres.

## 488. PLATILLO DE LECHUGAS Y OTRAS YERBAS

*Lechugas, agua, tocino, cebolla, caldo, especias, sal, huevos (opcional), acedo (opcional).* Para servir: *dulce de azúcar, canela, zumo de naranja.*

Perdigarás\* las lechugas en agua cociendo, porque echándose estando el agua cociendo quedan las verduras siempre verdes. Y después de perdigadas\* las lechugas sacarlas has en el colador\* y exprimirlas\* has. Luego tendrás tocino frito en dados y freirás en ella cebolla picada\* menuda y ahogarás\* las yerbas muy bien. Luego le echarás agua caliente o caldo, cuanto se bañen\*, y sazónalas de especias y sal. Y si las quisieres cuajar\*<sup>2</sup> con huevos y su acedo\*, podrás. Mas yo no las querría cuajadas, sino así. Y si las quisieres picar\*, medio picadas son muy buenas.

Y advierte que no se trata de otras verduras por evitar prolijidad, porque todas se aderezan\* casi de una manera como son lechugas y escarolas\*, borrajas\*, achicorias\*, riponces\* y otras muchas yerbas. Y si fuere día de carne, con perdigarlas\* y picarlas\* medio picadas y ahogarlas\* y echarles su caldo y sazonar\* de especias estarán buenas echándoles su agrio\*. Cuando las quisieres servir, si las quisieres cuajar\*<sup>2</sup>, es bueno echarles dulce de azúcar y canela\* y zumo de naranja.

## 489. HUEVOS ENCAÑUTADOS

*Azúcar en almíbar (1 libra - 470 g), yemas de huevo (24), masa sin azúcar, manteca o aceite, hojuelas, huevos mejidos.*

Tomarás una libra\* de azúcar en almíbar\*, que esté un poco subido de punto. Luego batirás\* con dos docenas de yemas de huevos y echarlos has en el almíbar\*, poco a poco, pasándolos por una espumadera\* cociendo el azúcar a mucha furia\*. Y después de hechos los huevos hilados\* harás una masa fina sin azúcar. Y luego tendrás unos cañutos\* de cañas\* aparejados, untados\* con manteca\* o aceite. Luego tiende una hoja de la masa larga y delgada de una ochava\* de ancho y córtale los bordes con la cortadera\*. Luego pon un cañuto\* en la punta de la masa y arróllalo hasta que se cubra toda la caña y córtalo con la cortadera\* y ajusta los bordes del cañuto\* y luego échalo a freír con manteca\* o aceite. Y en estando frita la masa sácala fuera y tira por la caña y quedará hecho el cañito de masa. Y desta manera podrás hacer los demás. Luego hínchelos de los huevos hilados\* y asiéntalos sobre unas hojuelas\* y echa un poco de almíbar\* encima de todo, y pondrás unos pocos de huevos mejidos\* (§316) encima de los cañutos\*. Este plato\*<sup>2</sup> se sirve frío.

## 490. UNA EMPANADA DE PICHONES

*Pichones (4), tocino de pernil, especias, sal, masa dulce de empanadas inglesas, rebanadillas de tocino.*

Tomarás cuatro pichones del nido, que sean tiernos, y después de pelados\* y limpios tomarás tocino de pernil\*, cortado en rebanadillas muy delgadas y remójalas, que no tengan sal. Y luego exprímelos del agua y sazona\* los pichones con especias y sal y tiende una hoja de masa dulce de empanadas inglesas y asienta\* los pichones sobre ella y echa las rebanadillas de tocino debajo y encima y cierra tu empanada y sírvela caliente.

## 491. ESTOCAFIX

*Estocafix, cebolla, manteca, pimienta, nuez moscada, jengibre, leche. Para servir: manteca y mostaza, especias.*

Este estocafix\* es un pescado trasordinario<sup>268</sup>, que no lo hay en España si no se trae de Flandes. No se puede remojar en agua clara\* aunque esté muchos días en ella. Hase de hacer una lejía\* que no sea muy fuerte y dejalla enfriar y luego colarla\*, que quede clara, y echar el pescado en ella, que esté tibia y luego dejallo estar de la noche a la mañana y estará remojado y muy blando. Advierte que este pescado antes que se eche en mojo<sup>269</sup> se ha de aporrear con un mazo o con un palo. Y después de remojado se ha de echar a cocer. Luego deshacerlo, que tiene unas lonjas\* como abadejo. Y freír un poco de cebolla con un poco de manteca\* y echar allí el pescado y ahogarlo\* muy bien y echarle un poco de pimienta\* y nuez\*<sup>2</sup> y jengibre\*. Y luego echarle leche, cuanto se bañe\*, y dale unos hervores\* y sírvelo caliente. Advierte que este pescado podrás servir con solo manteca\* y mostaza\* y sus especias y con esto tiene buen gusto.

## 492. HONGOS

### 492.1. Primera forma

*Hongos, agua, sal, aceite, cebolla, verdura, pan, especias, cominos, ajo, caldo de garbanzos. Para servir: zumo de limón.*

Los hongos son muy buenos cociéndolos primero con agua y sal y luego ahogarlos\* con buen aceite y cebolla y echallos en una cazuela\*<sup>1</sup> de barro. Luego picar\* un poco de verdura y majarla\* en el almírez\* con un migajón\* de pan, de manera que esté muy majado, como salsa de perejil. Luego sazona\* con todas especias y un poco de cominos\* y un grano de ajo y desata esta salsa con un poco de caldo de garbanzos y cueza con ella. Y cuando los sirvieres echa un poco de zumo de limón por encima.

### 492.2. Segunda forma

*Hongos, manteca de vaca, vino (un poco), vinagre (una gota), especias, azafrán, ajo, aceite, sal. Para servir: naranja, pimienta.*

<sup>268</sup> *trasordinario*: lo mismo que extraordinario (*Aut.*).

<sup>269</sup> *en mojo*: lo mismo que *en remojo*.

Estos hongos se pueden ahogar\* con manteca\* de vacas y luego echarles un poco de vino y una gota de vinagre y sazonallo\* con todas especias y un poquito de azafrán\* y con solo eso, sin verduras, estará bien. También podrás estregar\* un grano de ajo dentro de un plato\*<sup>1</sup> y luego echarle un poco de aceite. Y cuando esté bien caliente echar allí los hongos crudos y tapar con otro plato\*<sup>1</sup> y dejarlos allí ahogar\* muy bien y, de cuando en cuando, revolverlos\*<sup>1</sup> y sazonallos\* de sal. Y cuando estén bien ahogados\* sacarlos y servirlos con naranja y pimienta\*.

Estos, perdigados\* y escurridos\*, puestos en un barril con sal y hinojo\*, son buenos y duran mucho.

#### 493. FRUTA DE ALMENDRAS

*Almendras, yemas de huevo (4), polvito de harina, manteca de vaca, almíbar, azúcar raspado.*

Majarás\* media libra\* de almendras muy majadas, de manera que no se enaceiten\*. Luego les echarás dentro cuatro yemas de huevos y un polvito de harina. Luego echa más yemas y velo meneando\* hasta que esté bien blando. Luego tomarás una sartén\* con manteca\* de vacas que sea poca y ponla a calentar. Luego echa de aquel batido\* dentro con una cucharita y harás unas torrijitas muy delgadas, que parezca calabaza frita. Y luego pásalas por almíbar\* y sírvelas con azúcar raspado por encima.

#### 494. SALCHICHAS

*Carne de puerco, pimienta, jengibre, hinojo o anís, sal, vinagre aguado, tripas de puerco.*

Tomarás carne de puerco, tanta cantidad de magro como de gordo, y pícala muy picada\* y sazona\* con pimienta\*, jengibre\* y hinojo\* y sal y échale un poco de vinagre bien aguado para que entre más cantidad y se humedezca la carne. Y tomarás tripas de puerco de las angostas y hínchelas y pásalas por agua cociendo y ponlas a enjugar. Hanse de servir asadas y no se pueden detener muchos días. Advierte que, si en lugar de hinojo\* les echases anís\*, tienen muy buen gusto.

## 495. SUSTANCIA ASADA

*Pierna de carnero (o aves o perdices), nieve, sal.*

Asarás una pierna de carnero y cuando esté casi asada sacarla has en un plato\*<sup>1</sup> y picarla\* has con el cuchillo\*, de manera que la pase de parte a parte muchas veces. Luego doblarás el jarrete\* y apriétala con el tenedor y sacarás medio cuartillo\* de sustancia. La pierna ha de ser de carnero muerto de aquel día. Esta sustancia se saca de aves y de perdices. Estas es necesario haber prensa\* para ellas, y si no la hubiere, en acabándola de sacar del asado, se apretarán entre dos platos\*<sup>1</sup> muy apretadas, punzándolas\* también con el cuchillo\*. Estas sustancias se han de poner en un plato\*<sup>1</sup> sobre un poco de nieve y helarse ha toda la grasa que tuviere. Luego las apartarás con unas plumas grandes de gallina al borde del plato\*<sup>1</sup> y echarás la sustancia en otro vaso y sazónarla\* has de sal y calentarla has de manera que no cueza y así se ha de dar al enfermo.

### RELACIÓN DE ALGUNAS CANTIDADES PARA HACER TORTAS, HOJALDRES, COSTRADAS Y OTRAS COSAS

No he puesto las cantidades de harina que han de llevar las hojaldres\*, porque unas veces son grandes y otras pequeñas.

Para cada hojaldre\* que sea buena llevará libra\* y media de harina.

Cada torta\* media libra\* de harina.

Cada costrada\* una libra\* de harina.

Las tortas de fruta verde, como son membrillos, peras, peros\*, tres libras\* de fruta y tres cuarterones de azúcar. Hanse de mondar\* y hacer rebanadillas y echar azúcar y fruta y cuartillo\* y medio de agua y ponerse a cocer y espumarse\* y consérvese poco a poco.

Las tortas de albarcoques\* y melocotones y albérchigos\* y duraznos\*, para cada libra\* de azúcar cuatro de fruta, porque se va la mitad en cuescos\* y mondaduras. Para esta fruta se ha de poner el azúcar en un punto como para huevos mejidos\* (§316). Este punto se da desta manera: echar una libra\* de azúcar en un cacillo\* en pedacillos. Luego echarle una clara de huevo batida\* dentro y ponerlo a cocer y no se espume hasta que quiera tomar punto, porque recoja toda la espuma del azúcar. Luego espúmalo con la espumadera\* y si no quedare bien claro cuévalo por la estameña\* y tórnalo al fuego y moja la punta del cuchillo\* en el azúcar y deja caer una gota en la cabeza de un dedo y aprieta con el otro

dedo. Y si hiciere un hilito es el punto de los huevos mejidos\* (§316). Y estando desta manera está bueno para echar la fruta de cuesco\*, porque se conserva\* muy presto. Esto se entiende para tortas, que, para guardar, en el capítulo de las conservas\* está escrito la orden que se ha de tener. Y advierte que todas las veces que digo que se haga almíbar\* para algún plato\*<sup>2</sup> o para pasar alguna fruta, se entiende que es el punto de huevos mejidos\* (§316), porque es el punto más blando que se da al azúcar.

Las tortas de cuajada\* o queso fresco o requesones\* lo más ordinario es llevar dos libras\* de cuajada\* o requesones\* y ocho huevos, los seis mezclados con la cuajada\* y los dos para hacer la masa. Para esta cantidad será menester media libra\* de azúcar y un cuarterón\* de manteca\*; el azúcar ha de ir molido y mezclado con la cuajada\* y los seis huevos. Estas tortas se pueden hacer con una libra\* de miel en lugar del azúcar.

Para una torta\* de leche son menester tres cuartillos\* de leche y ocho huevos, los dos para hacer la masa y con los cuatro harás una crema como para pasteles de leche. Y con su media libra\* de azúcar y un poco de manteca\* de vacas y cocerla en un cacillo\* hasta que espese\*. Luego meter los otros dos huevos crudos y hacer su torta.

Si no tuvieres cuajada y quisieres cuajar leche ponla a entibiar\*. Luego toma un poco de yerba de cuajar\* que es la flor de cardo\*, de los que parecen alcachofas, y lávala en agua tibia muy bien y pásala en otro poquito de agua tibia. Luego toma un guajarrillo blanco y áspero y entrega en él la yerba hasta que se ponga el agua morena. Luego cuélala por una punta de estameña\* o servilleta y meneas\* la leche. Luego echa aquella agua dentro y ponla al amor de la lumbre y cuajarse ha. Y si no tuvieres yerba, con desatar\* un poquito de cuajo con un poco de agua tibia y echarla en la leche, se cuajará.

Todas las veces que digo que se cuela\* por estameña\* se entiende que la estameña\* no ha de ser de lana, porque son muy sucias para cosa de grasa. Han de ser las estameñas\* de unas beatillas\* de lino, gordas y blancas, que las venden los portugueses para las mozas. Estas son muy limpias y en manchándose se pueden meter en colada y se ponen muy blancas.

## CÓMO SE MANEN\* LAS AVES EN DOS HORAS

Tomarás el capón o pavo por las dos alas y con la otra mano le tomarás los dos pies y se los meterás en el fuego y tenlo hasta que se quemen bien. Luego le henchirás\* la boca de sal, de manera que parezca que se

ahoga\*. Y entonces lo degollarás y lo atarás por los pies y lo meterás en un pozo, de manera que llegue la cabeza al agua, y déjala estar allí dos horas y lo hallarás manido\* y tierno.

En los platillos\* lo más de las veces los pongo de pollos o pichones o aves, y es porque son los más regalados\*; mas con todo eso se pueden hacer de carnero y de cabrito y de ternera, guardando la orden de los que están escritos y de muchos pescados, como es con la salsa de carnero verde (§59, §60), se pueden aderezar\* ranas y mero y congrio y cazón\* y pulpo y otros muchos pescados ahogando\* los primeros con buen aceite o buena manteca\* con su cebolla. Luego echarle la salsa del carnero verde.

Todas las veces que en algún servicio se dicen cantidades de materiales, como son huevos o azúcar o otros cualesquier materiales, y no se dice para cuántos platos\*<sup>2</sup>, se entiende que es para un plato\*<sup>2</sup>, porque lo más ordinario es hacer el servicio sencillo de un plato\*<sup>2</sup> de cada cosa.

#### 496. PLATILLO DE CARDILLOS

*Cardillos, cebollas nuevas, ajetes, manteca de vaca o tocino o aceite, agua, sal, especias, verdura picada, leche o huevos y acedo.*

Los cardillos\* siempre vienen por Cuaresma y entre Pascua y Pascua. Estos se aderezan\* desta manera: mondar\* los cardillos\* y cortarles las puntas y henderlos\* por el pezón\*. Luego freír un poco de cebolla cortada menuda con manteca\* de vacas o buen aceite y perdigar\* los cardillos\* con agua y sal y sacarlos en un colador\* a que se escurran\*. Luego echarlos con la cebolla frita y ahóguense un poco. Luego échales agua caliente cuanto se bañen\* y sazona\* con todas especias y sal y échales un poco de verdura picada\* y un poco de leche. Y si no hubiere leche cuájalos con unos huevos y acedo\*. Y si fuere día de carne en lugar de manteca\* de vacas sea tocino y grasa de la olla\* y las cebollas sean de las nuevas y mezcla con ellas ajetes\*, porque les dan muy gusto. Sobre estos cardillos\* se suelen servir cecinas\* y salchichones\* o cosas saladas. Desta manera se aderezan\* las ortigas y las romazas\* y otras yerbas.



*Romaza*, dibujo incluido en Bernardo Cienfuegos, *Historia de las plantas*, vol. 3, p. 470 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357)

#### 497. POTAJE DE CASTAÑAS

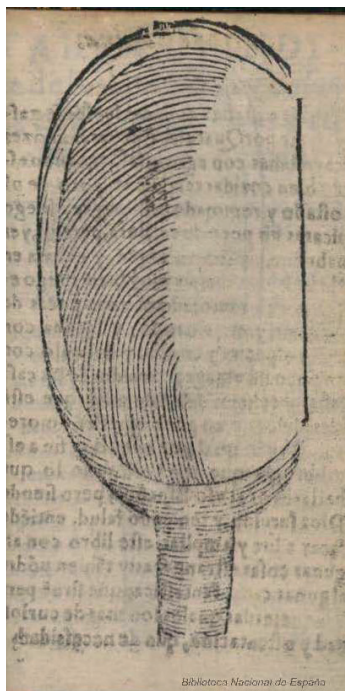
*Castañas apiladas, sal, pan tostado remojado en vinagre, verdura, perejil, yerbabuena, cilantro verde, especias, canela, dulce de miel.*

Las castañas apiladas\* suélense gastar por Cuaresma. Echarás a cocer las castañas con agua y sal y cuando estén bien cocidas tendrás un poco de pan tostado\* y remojado en vinagre. Luego picarás\* un poco de verdura, perejil, yerbabuena\* y cilantro verde\* y échala en el almirez\* y májala muy bien. Luego echa el pan remojado y unas pocas de castañas y májese todo y sazona\* con todas especias y canela\* y desátalo con un poco de vinagre y caldo de las castañas. Y échales dulce de miel que estén bien dulces y un poco espesas\* y morenas.

\*\*\*\*\*



## 498. CUCHARONCITO



Biblioteca Nacional de España



\*\*\*\*\*

Con lo cual por ahora doy fin a este libro, porque en él casi todo lo que hallares es al uso español. Pero siendo Dios servido y teniendo salud, entiendo sacar a luz y ampliar este libro con algunas cosas extranjeras. Y también pondré algunas cosas fantásticas que sirven para banquetes, las cuales son más de curiosidad y ostentación que de necesidad.

TABLA DE PESOS Y MEDIDAS

arroba	11,5 kilos
azumbre	2 litros
celemín	4,625 litros
cuarta (de onza)	7,2 gramos
cuarta (de vara)	20,9 cm
cuarterón	117,3 gramos
cuartillo	0,50415 litros
dedo	18 mm.
hanega/fanega	55,5 litros
libra	469,093 g
onza	28,75 gramos
pulgada	23 mm.
vara	83,5905 cm.



## GLOSARIO

### A

*a una mano* (traer, andar, menear, baticir, revolver): remover. Vale a una orden, como lo que se trae revolviéndose, que en otra manera se cortaría o estragaría, como es la leche (Cov.).

*acedar*: poner agria o avinagrada la cosa que no lo estaba (*Aut.*); *acedo*: del nombre lat. *acidus*, *a*, *m*, *acerbus*, lo áspero, desabrido, que no está en sazón (Cov.).

*acedera*: hierba bien conocida. La hay silvestre y hortense. La silvestre tiene las hojas más largas y semejantes a la romanza. La hortense tiene las hojas más pequeñas y el tallo más delgado y colorado. Su flor es pequeña y blanca. Llámase así por el sabor acedo que tiene (*Aut.*).

*acenorias*: lo mismo que zanahorias, la raíz de cierta planta, en latín *pastinaca*, bien conocida y usada en España y en otras partes. Usamos dellas en las ensaladas cocidas y también en los guisados. Son de diferentes colores, porque unas son blancas, otras amarillas, otras coloradas y otras cár-

denas, son calientes (*Aut.*). Es probable que sea una deformación del portugués *a cenoura*.

*achicoria*: ver *chicoria*.

*aderezar*: el guisar la comida que no está sazonada (Cov.).

*aderezo*: adorno, compostura. *Aderezado*: lo compuesto, adornado, sazonado, puesto a punto (Cov.).

*adobar*: algunas veces significa sazonar el manjar, como carnero adobado, que se usaba dar por mucha fiesta antiguamente en las cofradías y bodas. Echar en adobo las carnes es cosa muy usada (Cov.).

*adornar*: hermosear, ataviar o engalanar alguna cosa para que tenga más agradable vista y mejor parecer (*Aut.*).

*agraz*: es el zumo de la uva verde que está por madurar. Díjose agraz por ser agrio al gusto (Cov.). La uva de vid sin madurar. Se llama también el zumo que se saca del agraz y que sirve para hacer salsas y bebidas y para otros fines (*Aut.*).

*agrazones*: las uvas mal maduras (Cov., s. v. *agraz*). La uva silvestre o los racimillos que hay en las vides como

vicio de ellas que nunca maduran. Arbusto mediano y espinoso de hoja semejante a la de la parra aunque mucho más pequeña. Produce una fruta que tiene el mismo nombre y es del tamaño de una cereza. Su figura es oval, el color verde bajo y cuando madura se hace amarilla y el sabor tira a agrio (*RAEA 1770, s. v. agrazón*).

*agrio*: el zumo agudo y algo acerbo al paladar que dan de sí el limón, naranja, cidra y otras cosas (*Aut.*).

*agua clara*: por antonomasia se llama la que está sin mezcla de otro licor o ingrediente, limpia, pura y natural, como sale de su venero o fuente (*Aut.*).

*agua rosada*: la obtenida de la destilación de rosas. Lo que está compuesto con rosas, como aceite rosado, miel rosada, etc. (*Aut.*).

*aguaza*: el humor acuoso que se cría y junta entre cuero y carne, de que suele resultar algún tumor o hinchazón (*Aut.*).

*aguja paladar*: pez conocido, llamado así porque tiene el pico largo y delgado en forma de aguja (*Aut., s. v. aguja*).

*ahogar*: a lo largo de todo el libro se utiliza *ahogar* como sinónimo de *rehogar* o *rehogar*, la operación que se hace tanto en las yerbas como en la carne sin caldo alguno, poniéndolo al amor de la lumbre, como dicen, esto es, a un fuego lento para que se vaya maniendo o tostando (*TER M 1788*).

*ajadrea*: *ajedrea*, *axedrea*, *jedrea*, hierba bien conocida. Críase silvestre y hortense. Esta última, que es la que propiamente se llama *ajedrea*, es mucho menor que la agreste y muy poblada de ramillos vestidos de muchas

y menudas hojas, donde echa una espiga que encierra la semilla, que son unos granillos pequeños, muy olorosos y sabrosos al gusto, de la cual se usa para dar mejor sabor al pan y a algunos guisados (*Aut.*).

*ajete*: el ajo nuevo cuando está tierno y empieza a entallecer (*Aut.*).

*ajopollo*: se toma por toda salsa o pebre que se hace para sazonar los guisados, que por lo común llevan ajo y suelen tomar el nombre del mismo guisado. Y así se dice ajocomino, ajopollo, ajoqueso, porque van sazonados con ajo estos manjares (*Aut.*).

*albañar*: el conducto por donde se vierten las lavazas y agua sucia de la casa y llovediza (*Cov.*).

*albarcoque*, *albercoque*: ver *albaricoque*.

*albaricoque*: especie de pérsigo o damasco, fruta de hueso muy sabrosa de las que más temprano maduran, del tamaño de una nuez con corta diferencia, de color amarillo bajo con algo de rojo por la parte que le coge el oriente, como más expuesta a la fuerza del sol. Esta voz se pronuncia variamente en España, pues unos dicen *albarcoque*, otros *albercoque* y con la misma variedad se halla escrita en diferentes autores, pero la común pronunciación es *albaricoque* (*Aut.*).

*albercoque*: ver *albaricoque*.

*albéchigos*: especie de *albarcoque*, *quasi alberkiko*, o como otros dicen, alpérsico, son como duraznicos pequeños y de carne muy delicada, y tienen el hueso de dentro crespo, que no se despiden de la carne (*Cov.*).

*albóndiga*: es carne picada y sazonada con especias, hecha en forma de nueces o bодоques, del nombre *bodo-*

*qun*, que en arábigo vale tanto como avellana, por la semejanza que tiene en ser redonda (Cov.). Por extensión se aplica también a todo lo que tiene su forma.

*albondigón*: aumentativo de *albóndiga*.

*albondiguilla*: diminutivo de *albóndiga*.

*albornía*: escudilla tosca y grande de barro; algunos quieren se diga de borneada por ser redonda, hecha en la rueda del ollero (Cov.).

*alcaparras*: el fruto que produce la mata llamada también así, el cual cogido antes de abrirse para salir la flor se conserva en sal y sirve para ensaladas, escabeches y otros guisados (Aut.).

*alcaraván*: ave conocida, que de ordinario anda cerca de las lagunas. Es el alcaraván de pequeño cuerpo y las zancas muy largas, que por otro nombre llaman cañas (Cov.).

*alcaravea*: semilla o género de especia. La simiente de alcaravea se usa mucho en los guisados, especialmente se come con el repollo, por ser caliente y sana (Cov.). Se llama también el grano o simiente de esta planta. Es del tamaño del comino, menos redondo y más largo, aromático y picante. Sirve para sazonar los guisados (Aut.).

*alcorza*: es una costra de azúcar refinado con mezcla de polvos cordiales (Cov.). Masa o pasta de azúcar muy blanca y delicada con que se suele cubrir o bañar cualquier género de dulce, haciendo de ella diversas labores (Aut.).

*alcuzcucero*: vasija en que se hace el alcuzcuz (ALE G 1917).

*alcuzcuz*: es un cierto género de hormiguillo, que hacen los moros de masa deshecha, en granos redondos

(Cov.). Grano de pasta de harina cruda, de el cual, después de cocido, se hacen varios guisados, especialmente entre los moros, que le usan mucho (Aut.).

*alfitete*: composición de masa como la sémola o farro, o como los hormigos y alcuzcuz de Andalucía. Según el P. Alcalá es voz arábica compuesta del artículo *al*, y del nombre *fitita*, que significa miga o migaja de pan, y se dijo *alfitita* y de allí *alfitete* (Aut.).

*alhorza*: es la dobladura que se toma en la saya por la parte de abajo. El padre Guadix la llama *alfurza*, pero Diego de Urrea dice que el vocablo está muy corrompido, y que habíamos de decir alcorza, que vale pellizco, por ser como un pellizco que se da al paño con que le doblamos (Cov.). Lo mismo que alforza (Aut.).

*almendrada*: cierta bebida que se hace del jugo o leche de las almendras (Cov.). Bebida compuesta de almendras machacadas, de que se saca la leche, y puesta al fuego se espesa por sí misma o con una yema de huevo. Es gustosa y muy provechosa para ablandar el pecho y dormir (Aut.).

*almendruco*: la almendra verde que está vestida todavía de aquella primera corteza vellosa. Y a esta llaman en La Mancha almendrolón y también arzolla (Aut.).

*almíbar*: el zumo del membrillo, o de otra fruta incorporado con el azúcar o miel de conserva hecha de azúcar (Cov.). El azúcar liquidada y disuelta en agua y cocida al fuego, de modo que tome algún cuerpo. *Almíbar* y más generalmente *almíbares*, en plural, se llaman aquellos dulces que se dejan en el almíbar, en que las fru-

tas quedan cubiertas y nadando en ella (*Aut.*).

*almidón*: es una cierta pasta que se hace del trigo remojado, lavado y exprimido, como leche que se cuaja, habiendo estado primero algunos días en remojo y después de purificado puesto a secar al sol (*Cov.*).

*almirez*: es el mortero de metal, como el de las campanas, donde se muelen muchas y diversas cosas (*Cov.*).

*almizcle*: es un cierto licor que se cría en las bolsas de una especie de cabras montesas, que llaman moscos; y a cierto tiempo del año, cuando andan en celo, les da tanta fatiga que se refriegan en los árboles y en las peñas, hasta que revientan las dichas bolsillas, a donde lo dejan pegado. Los de la tierra donde se cría van a buscarlo y recogido lo curan, y da de sí un fragantísimo olor. Y tomó el nombre del animal que lo cría (*Cov.*).

*almofia*: escudilla grande, tendida y no honda (*Cov.*).

*almojábanas*: es cierta torta que se amasa con queso y otras cosas (*Cov.*).

*alón*: el brazo de un ave vestido de pluma o sin ella, que ordinariamente se entiende de los brazos de las aves separados del cuerpo y desplumados (*Aut.*).

*amacenas*: especie de ciruela de color morado, más grande que la endrina y de figura oval. Su sabor es algo agrio, pero muy gustoso y sano. Llamose así por corrupción de su verdadero nombre, damascena, porque esta fruta vino de Damasco (*Aut.*).

*ambar*: una pasta de suavísimo olor, tan estimado como a todos es notorio, pues se vende por onzas, y la onza en

buenos ducados; no acabando los que escriben della de afirmarse de cierto qué sea, porque unos tienen que es excremento de la ballena, otros que su esperma y no pocos afirman ser un género de betún líquido que mana en lo profundo del mar, y por ser liviano sube a la superficie del agua y se cuaja, y las olas suelen echarlo a las orillas del mar adonde se halla (*Cov.*).

*amejas*: almejas.

*amoldar*: ajustar alguna cosa al molde, de cuyo nombre se forma este verbo (*Aut.*).

*amuelen*: de *amolar*, aguzar las tijeras y cuchillos y los demás instrumentos de cortar en la muela (*Cov.*).

*ánade*: ave anfibia bien conocida que habita en tierra y más frecuentemente en el agua, algo menor que el ganso y muy semejante a él en color, pies, cuello y pico (*Aut.*); *anadón*: el pollo del ánade (*Aut.*).

*andar a una mano*: ver a una mano.

*angostillas*: diminutivo de angosto, lo estrecho y apretado (*Cov.*).

*ánis*: semilla muy vulgar y conocida, cuyos granos llamamos anís y matalahúga (*Cov.*). Planta muy semejante al apio. Produce el tallo redondo y muy acompañado de ramos. Sus hojas son en su primer nacimiento redondas y después se hienden como las del apio. Su flor es blanca y en su copa da la simiente, que también se llama anís, y en algunas partes matalahúga, la cual sirve para sazonar y dar gusto a algunas bebidas y viandas, y para muchas enfermedades (*Aut.*).

*anjeo*: cierto lienzo grosero de cáñamo que viene de Anjou (*TER M* 1786).

*apapar*: aparejar, apercibir. Es acudir con las dos manos o con la falda de la capa o sayo para que le echen allí alguna cosa (Cov.).

*aparejado el recado*: tener preparados los componentes del plato. De *aparejar*, preparar, prevenir, disponer, apercebir lo necesario y conducente para cualquier obra; y *recado*, se toma asimismo por todo lo que se necesita y sirve para formar o ejecutar alguna cosa (Aut.).

*apelmazarse*: endurecerse alguna cosa y tomar más peso del que es necesario, como la masa cuando la cargan más de harina (Aut.).

*apellar*: término de zurradores y vale lo propio que untar y adobar manoseando la piel, para que reciba los ingredientes que se le aplican y se le incorporen (Aut.). No obstante, en el texto viene a querer decir formar pellas. Ver *pella*.

*aporrear*: golpear en alguna cosa u dar a otro de palos o con una porra (Aut.).

*armar*: unir o ajustar entre sí adecuadamente las piezas que componen algo para que pueda cumplir su función (RAE). En este caso, viene a significar montar, componer, preparar un plato o un guiso antes de servirlo.

*arrollar*: coger alguna cosa y envolverla a modo de rollo (Cov.).

*arroke*: el mosto cocido (Cov.).

*artaletes*: empanadilla o pastelillo que se cuece sobre un papel, compuesto de carne picada, regularmente de ave o ternera, con dulce y a veces con manjar blanco (Aut.).

*artejo*: el ñudo o juntura de los dedos, cada uno considerado de por sí, se llama artejo (Cov.). El nudo del dedo de la mano (Aut.).

*artesilla*: diminutivo de *artesa*, tronco de madero cavado en que se amasa el pan, del cual tomó el nombre (Cov.).

*arvejas*: legumbre muy parecida a la haba, la cual se cría dentro de unas vainillas que produce cierta mata pequeña como la de los garbanzos. Hay dos especies que se distinguen en el tamaño y figura por ser unas más largas y grandes y otras no tanto [...] Las arvejas, según su complexión y substancia se parecen mucho a las habas, salvo que no son en tanto grado ventosas (Aut.).

*asadero*: dicese comúnmente de cierto género de queso, v.g. del de las montañas de Pax (RAE A 1770).

*asador*: el hierro largo en el que se espeta la carne para asarla (Cov.).

*asaduras*: lo interno del animal, como el hígado, livianos y corazón, que por otro nombre llaman *corada a corde*. La del cabrito llaman *asadurilla*; y porque recién muerto el animal se echaba en las brasas y se asaba, la llamaron asadura, y porque comúnmente se asa, aunque también hacen guisados de ella (Cov.). Lo interno del animal, como son el corazón, el hígado y livianos. Díjose porque antiguamente y con especialidad en los sacrificios, recién muerto el animal, se echaban en las brasas y se asaban las partes interiores de los animales (Aut.); *asadurillas*: diminutivo de *asadura*.

*asentar*: poner y colocar de asiento alguna cosa para que permanezca y esté firme (Aut.).

*atadurillas*: dim. de *ataduras*, aquellos ligamentos o nudos con que se unen unos a otros los nervios y huesos del cuerpo (Aut., s. v. *ataduras*).



*ave de leche*: «Dijo San Agustín, *qui manducat hunc panem inuisibiliter saginatur*. Este verbo *sagino*, significa engordar las aves de leche. Tiene su majestad una casa en Aranjuez que se llama la casa de las aves, adonde las engordan y ceban para su mesa real, y para que estas engorden mucho las cosen los ojos, de modo que comen a oscuras y beben a oscuras, y así se hacen poderosísimas. Pues decir San Agustín que el que recibe este pan consagrado, *saginatur*, que de tal suerte medra que el alma cría enjundias de espíritu, ha de entender aquellos que como las aves de Aranjuez comen cerrados los ojos» (Avendaño, *Tomo segundo*, fol. 103r).

*aventar*: levantar la parva o montón de trigo u de otros granos con el biello, para que con el viento se separe el grano de la paja (*Aut.*).

*avutarda*: ave corpulenta y de cortas piernas y plumas, por lo que es pesada y de corto vuelo. El color tira a ceniciento, con algunas plumas pardas, gamuzadas y negras. Los cuchillos de las alas, la mitad blanco y negro; los ojos grandes, la lengua muy dura, el cuello delgado, el pico algo corvo y los pies con tres dedos divididos. Díjose avutarda, de ave tarda, por lo tardo de su vuelo, por lo que se debe escribir con *v* y no con *b* (*Aut.*).

*azafrán*: planta muy conocida que tiene las hojas muy angostas, que parecen juncos. Su raíz es gruesa y redonda, semejante a una cebolla. Las flores son perfectamente moradas y nacen antes que las hojas, y en medio de ellas produce ciertas hebras rojas las cuales sirven para diferentes usos.

También se llama así el que después de cogidas las hojas o hebras y secas y curadas se vende por libras o por onzas para los guisados y otros usos (*Aut.*).

*azahar*: la flor del naranjo o limón (Cov.). *agua de*: la destilada con azahar o con infusión de la misma flor (*Aut.*).

*azar*: agua de azahar. Ver *azahar*.

*azúcar de pan*: el que se hace artificialmente, esponjado a manera de panal que de ordinario sirve para tomar con él el agua fría, por cuya razón se llama también pan o panal de azúcar (*Aut. s. v. azúcar rosado*).

*azúcar de retamen*: por azúcar de retama, probablemente el azúcar moreno de caña: «RICARDO: No lejos vive una dama/ como azúcar de retama:/ dulce y morena» (Vega Carpio, Lope de, *El castigo sin venganza* (1631) (CORDE)).

*azumbre*: cierta medida de las cosas líquidas, como agua, vino, vinagre o leche, que es la octava parte de una arroba (*Aut.*). 2 litros (RAE).

## B

*bacía*: vaso grande, hondo y tendido en que se suelen lavar otros vasos y derramar sobre él agua (Cov.).

*bálag*: cierto género de encañadura con que los albarderos hinchon las albardas (Cov.). La paja del heno y del centeno, que sirve para henchir y llenar las alabardas, jergones y otras cosas (*Aut.*).

*banasta*: cesta grande que se hace de mimbres o costillas de madera delgada y encadenada, que sirve para poner dentro alguna cosa y transportarla a otra parte en carga o a cuestras. Es su figura prolongada y del tamaño a

proporción de lo que se ha de llevar en ella (*Aut.*).

*bañar*: cubrir alguna cosa con otra diferente, como dulces con el cande, bizcochos con el azúcar, la cera, la losa vidriada, etc. (*Aut.*).

*baño*: el que se da a los dulces y bizcochos con azúcar y el que se da a la cera, a la losa, y otras cosas con otros ingredientes (*Aut.*).

*barquilla*: molde prolongado a manera de barca, que sirve para hacer pasteles (*RAE U 1936*).

*barquino*: especie de jeringa (*TER M 1788*).

*barreño*: vaso de barro grosero que sirve para echar en él cosas líquidas y para otros usos, como fregar, sangrar, etc. (*Aut.*); *barreñón*: aumentativo de *barreño*; *barreñoncillo*: diminutivo de *barreñón*.

*batir*: mover, agitar o revolver alguna cosa para que se una, condense o trabe, usando para ello de algún instrumento (*Aut.*).

*batir a una mano*: ver *a una mano*.

*beatilla*: cierta tela de lino de que se hacen tocas; debió ser invención aquel género de hilado y tela de algunas beatas, o porque las usan ellas y las mujeres recoletas que no se engalanan (*Cov.*).

*berro*: especie de sisimbrio dicho cardamino el cual nace en lugares acuosos y las hojas de esta hierba al principio son redondas y conforme van creciendo se hienden como las de la oruga (*Aut.*).

*bizcochar*: recocer el pan para que se conserve mejor (*RAE U 1936*),

*bizcocho*: el pan que se cuece de propósito para la provisión y matalo-

taje de las armadas y de todo género de bajeles. Dijose así, *quasi biscocto*, cocido dos veces, por la necesidad que tiene de ir enjuto para que no se corrompa, *apud latinos panis bucellatus*. Hay otros bizcochos regalados que hacen del polvo de la harina, de azúcar y de huevos (*Cov.*).

*blanquear*: poner alguna cosa blanca (*Cov.*).

*bocadillo*: diminutivo de bocado. El bocado pequeño (*Aut.*).

*bodoquillos*: diminutivo de *bodoque*, el globo pequeño o pelotilla de barro que se tira con el arco o con la ballesta que llaman de bodoques (*Cov.*).

*bollo*: cierta hechura de pan prolongado y redondo; o se dijo de bulla, la ampolla, por ser ampollado (*Cov.*); panecillo esponjado de varias figuras y tamaños y amasado con diferentes ingredientes, como leche, manteca, huevos, giste, azúcar, etc. los cuales se usan para tomar chocolate (*Aut.*); *bollo maimón*: los que escriben del arte de cocina llaman bollo maimón a cierto género de torta real muy regalada de yemas de huevos, azúcar, canela y almendras majadas, y manteca de vacas fresca. Y todo esto mezclado y envuelto en hojas de masa muy delgadas se hace de ello un bollo y se cuece en el horno o en el hornillo (*Cov.*). El bollo grande muy blanco, amasado con leche, que está hecho en figura de trenza. Se llama también el mazapán relleno de varias conservas (*Aut.*, s. v. *bollo*).

*borrajas*: hierba bien conocida que tiene las hojas anchas, largas y ásperas, las cuales forman en la superficie unas ampollitas pequeñas que la desigualan y ponen arrugada. Es poblada toda de

unas espinillas blandas. Las varas son de dos palmas de alto, huecas y llenas de las mismas espinillas; las flores azules con un círculo negro en el medio y la simiente negra (*Aut.*).

*bote*: vaso de barro vidriado, redondo, alto e igual que dio nombre a los boticarios, porque en los botes conservan los ingüentes, los olores, los electuarios y conservas y drogas o especies, que por esto el toscano los llama *especiaros*, como los latinos *venenarios*. *Bote de todas conservas*, porque tiene la pera, la ciruela, el melocotón y el limón y todas las demás frutas que se echan en conserva (Cov.); el vaso vidriado u de otra materia, alto e igual hasta la boca fuera del cuello, que forma una garganta poco más estrecha que el resto del cuerpo, que no tiene asas y sirve para guardar conservas, ungüentos y medicinas (*Aut.*). Ver *pastel en bote*.

*botoncillo*: dim. de *botón*, en las flores es la misma flor antes de abrirse que está cerrada y cubierta de las hojas que defienden las interiores, y por la semejanza se dijo así (*Aut.*).

*brazuelo*: comúnmente por esta voz se entiende aquella parte que está junto a la paleta o juego de las manos de las reses, como son carneros, bueyes, cabras y otros animales cuadrúpedos. En las tablas y carnicerías públicas donde se venden las carnes es muy frecuente este vocablo (*Aut.*).

*brenca*: probablemente haga referencia a *salsa blanca*, quizás por deformación del portugués, *branca*.

*brodete*: diminutivo familiar de *brodio*, el caldo con algunos trozos de legumbres y sobras de la olla que

de ordinario se da a los pobres en las porterías de los monasterios y otras comunidades. Viene del italiano *brodo*, que significa caldo. Algunos dicen *brodio*, pero se debe escribir *brodio* por razón de su origen (*Aut.*).

*broqueta*: una especie de aguja o estaquilla con que se sujetan las piernas de las aves para asarlas o en que se ensartan o espetan\* pajarillos o pedazos de carne u otro manjar (*RAE U 1817*).

*bufetes*: Es nombre francés, *buffet*, *abacus*, *repositorium*. Es una mesa de una tabla que no se coge, y tiene los pies clavados, y con sus bisagras, que para mudarlos de una parte a otra o para llevarlos de camino se embeben en el reverso de la misma tabla (Cov.).

*buñolera*: vasija en que se fríen los buñuelos (*RAE U 1936*).

*burujo*: significa también el bulto no grande de alguna materia (*Aut.*).

*burujón*: el bulto que hace alguna cosa, que regularmente se puede coger y apretar con el puño, como un burujón de lana (*Aut.*).

## C

*caballos*: entre los albañiles llaman así unos bancos hechos de un madero, con cuatro pies, que salen hacia fuera, los cuales son altos, y sobre ellos se ponen tablas, con que se forman andamios ligeros y portátiles para hacer bovedillas y otras cosas a este modo (*Aut.*). Por extensión, en la receta (§414.1) puede entenderse como unos caballetes sobre los que apoyar el espeto.

*cabezuela*: diminutivo de cabeza (*Aut.*).

*cacillo*: diminutivo de *cazo*\*.

*cagalar*: ver *tripa de cagalar*.

*caja*: algunas mercaderías hay las cuales se venden en sus cajas; y así decimos caja de confitura, caja de diacríton, etc. (Cov.).

*calabazate*: la conserva que se hace de la calabaza, que es fresca y saludable (Cov.). Los pedazos de calabaza en conserva, secos y cubiertos de azúcar (Aut.).

*caldas*: calda, la acción de poner fuego para calentar alguna cosa (Aut.).

*caldear*: escaldar\* con alguna cosa hirviendo o muy encendida y también calentarla (Aut.).

*calar*: penetrar lo líquido poco a poco algún cuerpo seco hasta dejarle mojado y húmedo (Aut.).

*cama*: se llama en algunos guisados la porción extendida que se echa de una cosa encima de otra para que una y otra se comuniquen el sabor, y cada parte de estas se llama cama, porque se pone tendida. Y suelen hacerse de muchos géneros, como de azúcar, carne, queso, manteca, etc. (Aut.).

*cámaras*: flujo de vientre (Cov.). El flujo de vientre que ocasiona obrar repetidas veces en breve tiempo, y por eso se usan en plural. Algunas veces suelen ser los cursos de sangre, por estar heridos los intestinos (Aut.).

*camuesas*: es una especie de manzanas, excelentísima, aromática, sabrosa y suave al gusto, sana y medicinal (Cov.).

*candéal*: de una terminología que se aplica a cierta especie de trigo que hace el pan muy blanco y regalado. Y el pan que se hace de este trigo también se llama candéal. Panecillo

que se hace de trigo candéal y de un tamaño que pesa regularmente ocho onzas (Aut.).

*canela*: árbol odorífero que se cría principalmente en la isla de Ceilán, a quien también llaman casia o cinamomo, cuyos ramos y tronco están cubiertos de una gruesa corteza, y las hojas son muy semejantes a las del pimienta. De sus cortezas se saca la canela de que comúnmente usamos. Son muchas las especies, y entre todas la más excelente es la que es de color purpúreo, la más angosta y larga, la fistulosa, la mordaz al gusto, la aromática y que su olor semeja al del vino rancio. Es muy útil para muchas enfermedades y se usa para sazonar manjares y bebidas (Aut.).

*canilla*<sup>1</sup>: el hueso de la pierna que empieza desde la rodilla y acaba en el pie. Llámase por los anatómicos *caña*. Y también se llama canillas a los huesos de que se compone el barzo, desde la espaldilla hasta la mano (Aut.).

*canilla*<sup>2</sup>: canilla, la espita que se pone a la cuba o tinaja, para ir sacando por ella el vino (Cov.).

*cansar (la manteca)*: en el sentido de pérdida de vigor o de sus propiedades.

*cantarera*: el vasar donde se ponen los cántaros (Cov.). Armario abierto a modo de banco, con unos agujeros redondos hechos en las tablas, donde se meten los suelos de los cántaros, para que estén firmes y levantados del suelo (Aut.).

*cántaro*: vaso de barro alto, con la barriga ancha y el suelo y la boca recogida, con una asa para manejarle (Aut.).

*cantero*: el extremo de la cosa dura, como cantero de pan (Cov.). La es-

quina o canto que se corta de alguna cosa sólida y dura (*Aut.*).

*cantonera*: unas abrazaderas que se ponen a los cantones de los escritorios y arcas (*Cov.*).

*caña de vaca*: el tuétano que tiene dentro la canilla de la pierna de la vaca, que es muy sabroso (*Aut.*).

*cañutos*: cualquiera caña o palo horadado y hueco (*Cov.*); *encañutados*: lo mismo que *encañados* o *encañaduras*. Ver *encañutar*.

*capirotada*: cierta manera de guisado o sobrehúsa\*, *id est, sobre fusa*, que se hace de ajos, aceite y queso, y huevos, hierbas y otras cosas, la cual se echa encima de otro guisado, que va debajo; y porque lo cubre a modo de capirote se dijo capirotada. Es manjar de gente rústica, aunque los cortesanos la comen con otra temperatura, sin la acrimonia del ajo ni la pesadumbre del queso (*Cov.*).

*capón*: el que es castrado. Lo que se entiende así de los hombres como de los animales, si bien entre estos con especialidad del gallo (*Aut.*).

*carbonada*: la carne que después de cocida se echa a tostar sobre las ascuas o el carbón encendido (*Cov.*). La carne cocida que después se asa en las ascuas o en las parrillas haciendo unas chuletas (*Aut.*); *carbonadillas*: diminutivo de *carbonada*.

*cardamomo*: ver *grana del paraíso*.

*cardillos*: un género de cardo que nace entre los panes y barbecho. Los ordinarios se cogen para dar a las bestias, otros que son blancos y tiernos, se comen guisados en la olla con su tocino (*Cov.*).

*carnaza*: el revés de las pieles y la parte que no está pulida y es contraria a la flor (*Aut.*).

*casca*: lo mismo que cáscara. Es voz anticuada (*Aut.*).

*casco*: la parte o porción de alguna cosa, que naturalmente nace dividida en pedazos, como sucede en algunas frutas, como la granada, el limón, la naranja y otras que tienen separadas las partes interiores en que se contiene el zumo (*Aut.*). Se entiende también la cubierta o cáscara de algunas cebollas, como la albarrana y la ordinaria (*Aut.*).

*castañas apiladas*: la castaña apilada o pilonga es la seca al humo de la chimenea que se avellana y monda por sí y se guarda todo el año para potajes. Y en algunas partes sirve de alimento común en lugar de pan (*Aut.*).

*cazo*: es un vaso de metal de que usan cocineros, conserveros, boticarios, es hondo, con un astil de hierro, y él es de alambre o cobre. Danle diversas etimologías, *quasi caco, a coquendo*, [...] por cocerse en él las legumbres y hacerse los demás guisados, especialmente el manjar blanco (*Cov.*).

*cazolilla*: diminutivo de *cazuela* (*RAE U 1780*).

*cazón*: pescado de mar semejante a la mielga, aunque no tiene la púa del lomo. Es más largo y visto desde lejos blanquea. Tiene encima una aleta grande, otra en la barriga, y dos junto a la cola, la cual es de la misma manera que las aletas. Desde el lomo viene en disminución, y desde la cabeza hasta la cola corre un hueso formado de muchos, que parece están anudados. La cabeza es plana como la de la anguila

y la quijada superior más larga, por lo cual para coger alguna presa se vuelve boca arriba. Suele crecer y pesar mucho. No tiene escamas y el pellejo es áspero y grueso, de color amusco y seco; es la lija de que usan los escultores y entalladores. No tiene espinas y la carne es blanca y tierna, con poco agradable sabor (*Aut.*).

*cazuela*<sup>1</sup>: es de barro o metal, y se hacen en ella algunos guisados; úsanla mucho los moriscos de Valencia y Aragón y todos los demás (Cov.). Vaso de barro redondo, más ancho que hondo, de diferentes tamaños, que sirve para guisar o para asar los manjares, y entonces suelen ser bajas y prolongadas, como las que usan en las pastelerías y figones (*Aut.*).

*cazuela*<sup>2</sup>: se llama también el guisado que se hace en ella, compuesto de diferentes legumbres y carne picada. Por antonomasia se dijo así, porque si el guisado es de otra cosa, se añade el distintivo de cazuela de arroz, de pollos, etc. (*Aut.*).

*cebar*: generalmente es dar, preparar o disponer alguna materia para que se conserve o aumente o se introduzca alguna forma, como cebar el fuego o el horno, es echarle leña; cebar la lámpara, echarle aceite; cebar la olla o otra cosa que se pone a cocer, es echarle agua, para que no se consuma; y así en las demás cosas (*Aut.*).

*cecial* (*pescado o pescada cecial*): la merluza seca curada al aire (*Aut.*).

*cecina*: tiene el mismo origen de ciercina, porque es la carne salada y curada al cierzo; y es cosa cierta que las buenas cecinas son de las tierras frías, donde predomina este aire

(Cov.). Carne salada, enjuta y seca al aire, al sol o a la lumbre. Tiénese por mejor la que se cura en tierras frías y al cierzo, de donde se deriva (*Aut.*).

*cedazo*: el harnero de tela delgada, con que se cierne la harina (Cov.). Instrumento redondo, a modo de caja, hecho de una faja o aro de madera, el cual se cierra por la una parte con tela (más o menos clara, según lo que por ella se hubiere de pasar) la que se estira y comprime con un cincho también de madera, que juntamente la defiende para no rozarse, y así viene a quedar casi en medio de la caja. Sirve para el uso de limpiar y separar lo sutil de lo grueso, pasándolo primero por la tela, y quedando encima de ella lo segundo. También se suele hacer el aro de hoja de lata, o plancha de otro metal (*Aut.*); *cedacillo*: cedazo pequeño (*Aut.*).

*celemín*: medida de cosas áridas como trigo, cebada, garbanzos, etc. (Cov.). 4,625 l (*RAE*).

*celogía*: lo mismo que celosía (*Aut.*). Metafóricamente se suele llamar así todo lo que hace o deja claros, por donde pueda verse otra cosa (*Aut.*, s. v. *celosía*).

*cemite*: acemite es la flor de la harina, de que se hacen unas tortas muy blancas y está masado sin levadura, y a esta causa no es levantado ni esponjoso como el pan fermentado (Cov.).

*cenicero*: sitio reparado de todo lo que se pueda quemar dedicado para guardar la ceniza, sin la contingencia de que echándola caliente o llevando revuelta alguna brasa pueda pegar fuego a ningún edificio, aunque se encienda (*Aut.*).

*ceniza*: la ceniza encima de la canasta de los paños, pasando por ella y el cernadero el agua caliente, con su lejía se limpian los paños (Cov.).

*cera hilada*: lo mismo que *cerilla*, candela o vela muy delgada y larga que solo tiene mezclados con cera los pocos hilos del pábilo y cubiertos de ella con una capa o baño sutil (Aut.).

*cercén*: vale a raíz, como cortar las orejas a cercén (Cov.).

*cercenaduras*: lo que se quita de lo que cercenamos o redondeamos (Cov., s. v. *cercén*).

*cercenar*: cortar alrededor o redondear alguna cosa, quitándola algo, con igualdad, medida y proporción (Aut.).

*cermeña*: especie de pera, la más temprana y pequeñas de todas, suave al gusto y olorosa. Su forma es a modo de campanilla (Aut.).

*cerner*: que otros dicen *cernir*; es apartar con el cedazo la harina del salvado (Cov.). Apartar, separar con el cedazo la harina del salvado o otra cualquier materia reducida a polvos, de suerte que lo más grueso quede sobre la tela, y lo sutil caiga abajo al sitio destinado para recogerlo (Aut.); *cernido*: la acción y acto de cerner cualquiera cosa (Aut.).

*cerradero*: las cintas o cordones con que se cierra la bolsa (Cov., s. v. *cerrar*).

*chamuscar*: quemar ligeramente haciendo el fuego su efecto en sola la superficie, sin introducir su forma en la materia y consumiendo solo la parte exterior o débil, como lana, pelusa, pellejo, etc. (Aut.).

*chicoria*: hierba muy conocida que se divide en dulce y amarga y tiene las hojas largas y puntiagudas, al naci-

miento un poco vueltas, como arpón, y de allí al medio cortadas o punteadas como dientes. Su tallo es hueco, redondo, algún tanto acanalado, dividido en muchos ramillos y en la punta de cada uno la flor de catorce hojas azules, punteadas como clavel, repartidas con igualdad y hermosura de estrellas. En medio otros tantos clavillos levantados del mismo color, de cada uno de los cuales sale una hebrita muy retorcida y sutil con pelusilla blanca. Es flor muy tierna que con cualquier tacto se aja. Nace con el sol y al ponerse se marchita (Aut.).

*chicharrones*: el chicharrón es el pedazo de enjundia de cualquier animal que después de frito y exprimido, para que salga la manteca, queda seco y muy tostado, y se come mayormente siendo lechón (Aut.).

*chorchas*: lo mismo que *chocha*, ave del tamaño de la perdiz. Sus plumas son pardas, con algunas pintas amarillas; sus alas muy largas, los pies cortos, las piernas blanquecinas, el pico largo y delgado. Viene a Castilla con las primeras aguas del otoño, y se vuelve a ir a la entrada de la primavera. Dicen se sustenta metiendo el pico en la tierra y chupando su jugo o humedad, porque ordinariamente en el buche ni en las tripas no se le encuentra alimento ni excremento alguno, por cuya razón se comen con tripas y todo. Y aun de ellas se hacen salsas muy sabrosas para comer su carne, que la de las pechugas es muy oscura y la de las piernas, blanca. Muchos la llaman chorchá. Llámase por otros nombres chocha-perdiz, gallina sorda o ciega, begaza, coalla, etc. (Aut.).

*chorches*: chorchá, lo mismo que chocha perdiz (*Aut.*). Ver *chorchas*.

*chulletas*: chuleta, cierto guisado que se compone de tajadas muy delgadas de ternera o carnero, y se sazona con todo género de especias y hierbas picadas, y algunas veces se hacen también de ellas pasteles (*Aut.*).

*cidra*: llamamos cidro al árbol y cidra a su fruta. Diéronle los griegos este nombre, porque así la fruta del cidro como sus hojas tienen la olor del cedro. Tiene virtud contra veneno; y a este árbol tiene juntamente un fruto maduro, otro verde y otro en flor. Es de perpetuo verdor, de mucha fragancia, de hermosísima vista. Hácense de la cidra diversas conservas, como diacitrón, cidrada, costrada, jalea del agro, gran remedio contra la peste (*Cov.*). Fruto que produce el árbol llamado cidro, parecido en la formación al huevo de avestruz. Tiene la corteza amarilla por defuera y blanca por adentro; pero tan gruesa que el corazón o zumo, siempre es pequeño (*Aut.*).

*cielo de lienzo*: cubierta o techo de tela.

*cilantro* [*cilantro*]: lo mismo que *culantro*, hierba bien conocida muy poblada de hojas menudas y arracimadas cuya simiente son unos granillos redondos, mucho más pequeños que los de la pimienta, y después de secos se usa de ellos entre las especias ordinarias para sazonar varias cosas. Viene del latino *coriandrum*, y aunque hoy se llama regularmente cilantro, es más conforme al origen decir *culantro* (*Aut.*).

*cimas*: la cima es el cogollo y lo más alto del árbol o planta (*Cov.*). El tallo o el corazón del cardo (*Aut.*).

*ciruelas de monje*: son largas y menudas negras que las endrinas (*Aut.*, s. v. *endrína*).

*clarificado*: de *clarificar*, poner claro, limpio y purgado de las heces lo que estaba denso, turbio y espeso, lo que con propiedad se dice de los licores y del azúcar hecho almíbar (*Aut.*). Para clarificar el azúcar, «operación fundamental en la ejecución de cualquier dulce», era necesario «calentar el jugo de la caña de azúcar junto con agua y clara de huevo, con el objetivo de separar las impurezas sólidas presentes en dicho jugo» (Manzanares Mileo, 2019, p. 261).

*clavo*: es la especie aromática dicha así por la semejanza que tiene al clavo artificial; y deste se dijo clavel, por tener la fragancia de su olor (*Cov.*). Especie aromática, muy estimada y de notable fragancia y virtud, así dicha por la semejanza que tiene con el clavo artificial y su tamaño es, con poca diferencia, del grandor de un piñón pequeño mondado. El más escogido y selecto viene de la India Oriental, y según varios autores la planta que produce este fruto o especie aromática, así en el tronco como en las ramas, es semejante al boj, y las hojas son muy parecidas a las del cinamomo, aunque más cortas y más redondas (*Aut.*).

*cobertera*: cierta forma de plato llano de hierro, cobre o tierra, con que se cubre la olla (*Cov.*).

*cobertor*: vale también lo mismo que cubierta o tapa (*Aut.*).

*cocimiento*: lo mismo que cocción (*Aut.*). La operación y efecto de estarse cociendo alguna cosa (*Aut.*, s. v. *cocción*).



*cocina de boca*: en palacio, aquella en la que solo se hacía la comida para el rey y personas reales (*RAE*).

*codillo*: en los animales cuadrúpedos es la parte del brazo desde el nacimiento hasta la coyuntura o rodilla (*RAE U 1780*).

*cofre*: cierto género de arca o baúl de hechura tumbada, aforrado por de fuera en pellejos de caballo u de otro animal, y por de dentro de lienzo u otra cosa semejante, que sirve para guardar todo género de ropas (*Aut.*).

*colación*: el bocado que se toma por la tarde el día que es de ayuno, cuando no se ha de comer más que una vez al día; pero esta colación está introducida por uso, *ne noceat potus*. Los antiguos también solían dar después de la cena, antes de irse a acostar, una colación de confitura para beber (*Cov.*). El agasajo que se da por las tardes para beber, que ordinariamente consta de dulces, y algunas veces se extiende a otras cosas comestibles, como son ensaladas, fiambres, pasteles, etc. (*Aut.*).

*colador*: el paño o cedazo por donde se cuela alguna cosa líquida (*Aut.*).

*colar*: es pasar por una cosa angosta, especialmente las cosas líquidas, como el agua, vino, aceite, etc. (*Cov.*).

*colapeje*: lo mismo que *colapez*, cola de pescado (*RAE U 1780*), probablemente derivado del portugués *cola peixe*.

*collete*: por *gollete*, el cuello angosto de las vasijas (*Aut.*).

*comino*: planta bien conocida. Créase hortense y silvestre. El hortense es una mata pequeña que produce las hojas como las del hinojo, y un ta-

llo solo del cual nacen muchos ramillos, y en lo alto un copete florido y poblado de muy copiosa simiente. Su raíz es blanca y algo redonda. Es medicina muy provechosa para los dolores de ijada y contra la retención de orina. El comino silvestre, que en España se llama rústico, difiere poco del hortense y solo tiene el gusto más agudo. Crece en los collados y su simiente bebida con agua es muy eficaz contra los dolores de tripas y ventosidades, y conforta el estómago relajado (*Aut.*).

*confites*: la confección de la almendra, avellana, piñón o otra cualquier fruta o semilla incorporada o cubierta con el azúcar (*Cov.*).

*conserva*: cualquier fruta que se adereza con azúcar o miel, *a conservando*, porque se conserva y se guarda (*Cov.*); *conservar*: poner en conserva (*Cov.*).

*cordellate*: cierta especie de paño delgado, como estameña; dicho así por un cordoncillo que hace la trama (*Cov.*).

*corpanchón*: se toma comúnmente por aquella porción del cuerpo de la gallina, pavo o otra ave, despojada de las pechugas y piernas (*Aut.*).

*correa*: ver *hacer correa*.

*cortadera*: derivado del portugués *cortadeira*, utensilio de cocina con una rodela en la extremidad con la que se cortan las masas para pasteles.

*coscurudas*: probablemente se refiere a *cascarudo*, cosa que tiene grande y gruesa cáscara (*Aut.*).

*cosedura*: costura o remiendo que se echa a alguna cosa (*Aut.*).

*costrada*: un género de torta real, cubierta con una costra de azúcar,

huevos y pasta (Cov., *s. v. costra*). Torta o tortada real que se hace de huevos, azúcar y pasta, de toda suerte de aves, viandas, frutas y legumbres (*Aut.*).

*credo*: lo mismo que en brevísimo tiempo (*Aut.*).

*criadilla*: el testículo o turma del hombre o del animal (*Aut.*).

*criadillas de tierra*: cierto género de raíces redondas que produce la tierra, sin hojas, sin tallo y de color rojo, aunque las más delicadas y sabrosas son negras. Llámense comúnmente *turmas de tierra* (*Aut.*). Trufas. Ver *turmas*.

*criba*: comúnmente significa el harnero en que se acriba y limpia la paja, y así tiene mayores agujeros que el cribo, harnero y zaranda (Cov.).

*cuajada*: la leche condensada (Cov., *s. v. cuajo*).

*cuajar*<sup>1</sup>: condensar lo líquido o unir las partes disueltas de alguna cosa, como la leche, la carne picada, etc. (*Aut.*).

*cuajar*<sup>2</sup>: se toma también por cubrir o llenar alguna cosa (*Aut.*).

*cuajo*: de ordinario, el buchecillo del cabrito, aunque también se cuaja la leche con la flor del cardo (Cov.).

*cuarta*: una parte de cuatro en que se divide cualquier cosa. Regularmente se entiende por la cuarta parte de una vara en la medida y de una onza de peso (*Aut.*).

*cuarterón*: lo común es llamar *cuarterón* a la cuarta parte de una libra; y si es de cosas líquidas, *v.g.* la cuarta parte de una azumbre, se llama *cuartillo* (*TER M 1786*)).

*cuartillo*: en las medidas líquidas la cuarta parte de un azumbre; y en las áridas la de un celemin (*Cov.*).

*cuchar*: instrumento cóncavo que metemos en la boca con las cosas líquidas, blandas o menudas, como el caldo, la miel y lamedores, las sopas, el arroz, la gragea, las lentejas, garbanzos y habas (Cov.).

*cucharear*: lo mismo que *cucharetear*, mandar, tener manejo y meterse en todo (*Aut.*).

*cucharón*: la cuchar grande, que lo más común es hacerla de madera, y sirve para revolver los guisados, conservas y otras cosas y sacarlos de las ollas o peroles en que se hacen (*Aut.*).

*cuchilla*: instrumento de hierro acerado, de una tercia de largo y seis dedos de ancho, con corte por un lado y una manija de madera para asirle, que sirve en las carnicerías y cocinas para cortar la carne y picarla (*Aut.*).

*cuchillo*: instrumento de acero de un solo corte, que se hace de varios tamaños según los usos a que se aplica, y a su cabo para asirle de madera, metal o otra materia y sirve regularmente para cortar cosas manuales, como el pan en la mesa y la carne en las cocinas (*Aut.*).

*cuesco*: el osecito duro que está dentro de la fruta como de la cereza, guinda, durazno, aceituna y dátil, etc., por otro nombre se llama güesecico, güeso (Cov.).

## D

*dátil*: el fruto de la palma (Cov.).

*dedo*: en las medidas es una de las cuarenta y ocho partes en que se divide la vara castellana (*Aut.*) Medida de longitud, duodécima parte del palmo, que equivale a unos 18 mm (*RAE*).

*degolladero*: parte del cuello arriada al gaznate, por donde se puede con más facilidad degollar (*Aut.*).

*dejativo*: dejado, flojo, descuidado (*TER M 1786*).

*desabrido*: de *desabrir*, no causar sabor y se poco grato al gusto (*Aut.*).

*desalar*: echar en agua el pescado o la cecina o otra cosa salada, para que pierda el sabor de la sal (*Cov.*)

*desangrar*: sacar la sangre a alguna persona o animal en gran copia y por mucho exceso (*RAE U 1791*). Por extensión exprimir o sacar.

*desatar*: liquidar, desleír o derretir un cuerpo denso en algún licor, confundiéndole con él (*Aut.*).

*desboronar*: lo mismo que desmorrar (*RAE U 1791*).

*descarnar*: apartar la carne del hueso (*Cov.*).

*descascar*: lo mismo que descascarar\* (*Aut.*).

*descascarar*: quitar la cáscara (*Aut.*).

*desgranujado*: lo mismo que desgranado.

*des hilar*: por extensión vale reducir a hilos alguna cosa, como la pechuga para hacer manjar blanco (*Aut.*).

*deshojar*: quitar, desnudar a alguna cosa de las hojas, como al árbol, a la rosa, etc. (*Aut.*).

*desleír*: desatar alguna cosa y hacerla líquida, y vale tanto como desligar, de donde se dijo *desleído*, lo desatado, que se ha hecho potable (*Cov.*).

*desmororar*: deshacerse como insensiblemente alguna fábrica, piedra, terrones, etc. (*TER M 1786*).

*desollar*: quitar el pellejo al animal (*Cov.*).

*despachurrar*: hacer reventar una cosa pisándola, de manera que arroje de sí el humor que tiene dentro (*Cov.*).

*desparramar*: echar por el suelo, o extender por muchas partes (*Cov.*).

*desparramarse*: esparcirse, extenderse (*RAE U 1803*).

*despolvorear*: espolvorear, polvorear\* (*RAE U 1936*).

*destripar*: sacar las tripas (*Cov.*, s. *v. tripas*).

*desvenar*: quitar y separar las venas de la carne. Dícese propiamente cuando se limpian los sesos y otras partes de la res para aderezarlos. Metafóricamente vale apartar o sacar otras cosas, que se llaman venas, como los metales de la tierra y las hebras que sobresalen en la hoja de berza, de tabaco u otra cosa (*Aut.*).

*diacitrón*: la conserva hecha de carne de cidra (*Cov.*). La corteza de cidra confitada y cubierta (*Aut.*). La cidra es el fruto que produce el árbol llamado cidro, parecido en la formación al huevo de avestruz. Tiene la corteza amarilla por defuera y blanca por adentro, pero tan gruesa que el corazón o zumo siempre es pequeño (*Aut.*).

*distilar*: es caer el agua o otra cosa líquida gota a gota (*Cov.*).

*dornajo*: por otro nombre se llama dornillo o tornillo; es una artesuela pequeña y redonda en que dan de comer a los lechones (*Cov.*).

*durazno*: especie de fruta, así llamada o por la natural dureza y dificultad de digerirse que tenía al principio cuando de Persia se trajo a Europa, o por la tenacidad con que está la car-

ne asida y casi inseparable del hueso. De aquí tomaron motivo los latinos para llamar a esta fruta *malum duracinum*, y a su imitación los españoles la llamaron *durazno*, sin embargo, de ser ya muy agradable al gusto en fuerza del injerto y la cultura, si bien conserva siempre algo de aquella primitiva resistencia en dar el hueso. Su figura es casi redonda, la cáscara vellosa, el tamaño de una manzana común, el color blanco y encarnado a trechos, y en algunas partes mezclado de ambos, y una como hendedura que lo cruza blandamente, por un lado, empezando desde el pezón hasta la punta inferior en que remata (*Aut.*).

## E

*echar a mal*: desestimar y no hacer caudal ni aprecio de alguna cosa (*Aut.*).

*embanastar*: poner, entrar y meter dentro de una banasta alguna cosa; lo que sucede y se hace de ordinario con las sardinas y otros pescados pequeños, que para conducirlos de una parte a otra se embanastan y aprietan dentro de ella (*Aut.*).

*embeber*: recoger en sí alguna cosa líquida, como la esponja embebe en sí el agua u otro cualquier licor. Lo que se ha mojado, después de enjuto se recoge; y esto se también se llama embeber, y cuando se cose una cosa con otra y se aprieta demasiado y se encoge, decimos también haberse embebido (*Cov.*).

*embroquetar*: sujetar con broquetes\* las piernas de las aves para asar (*RAE U 1817*).

*emendar*: corregir el yerro (*Cov.*).

*empanada*: de carne o pescado, puesto en pan (*Cov.*). Género de vianda cubierta con masa de pan, en que se encierra y pone el ave, carne o pescado que se quiere (*Aut.*).

*empanar*: poner alguna cosa en pan (*Cov.*). Poner alguna cosa en pan, encerrándola y cubriéndola con masa hecha de harina (*Aut.*).

*empanizar*: solidificar el almíbar hasta que quede totalmente duro.

*empapar*: embeber en sí el humor, como la esponja el migajón del pan, y cualquier cosa que pueda recibir en sí y incorporar las cosas líquidas (*Cov.*).

*empapelar*: envolver en papeles alguna cosa, como dulces secos y otros géneros que son capaces de envolverse en ellos (*Aut.*).

*empedrada*: de *empedrar*, se toma también por llenar y cubrir (*TER M 1787*).

*enaceitar*: ponerse aceitosa o rancia una cosa (*RAE U 1936*).

*encañutar*: formar alguna cosa y ponerla hueca en figura de un cañuto, como se hace con la ropa plegándola, o con un papel y pergamino, y así de otras cosas (*Aut.*).

*encapullado*, *-ada*: dicese de lo que está encerrado, como la flor en su capullo, como la fruta en su yema. Aplícase a todo cuanto ha de brotar despacio, estando oculto como en flor (*ALE G 1917*).

*encerado*, *-ada*: espeso, trabado. Y así se llaman los huevos cocidos con cáscara que no están duros (*Aut.*).

*encorporar*: mezclar una cosa con otra, hasta que de las dos se haga un cuerpo (*Cov.*).

*endulzar*: poner dulce alguna cosa (Aut.).

*eneldo*: planta conocida, muy semejante al hinojo en la forma, aunque diferentes en sabor (Cov.).

*enguila*: lo mismo que anguila.

*enharinar*: polvORIZAR con harina (Cov.). *enharinado*, *-ada*: cubierto de harina (Aut.).

*enhornar*: meter alguna cosa en el horno, como el pan para que se cueza. Es formado de la preposición *en* y del nombre *horno* (Aut.).

*enjundias*: lo gordo que las aves tienen en la overa y generalmente el unto y lo gordo de cualquier animal (Cov.).

*enjuto*: lo que está seco y sin humedad (Cov.).

*enramar*: poner ramos a las puertas, que se hace por señal de fiesta (Cov.). Por extensión, Martínez Montañó lo utiliza como sinónimo de decorar un plato.

*enranciarse*: enranciarse alguna cosa es tomarse del rancio (Cov.); ver *rancio*.

*enrejadillo*: de *enrejado*, lo que está cruzado formando como una reja (Domínguez, 1869). Martínez Montañó lo utiliza para decorar pasteles y hojaldres haciendo una enrejado o celosía con la masa. Ver *celogía*.

*enroscar*: torcer a modo de rosca (Cov.).

*ensapado*: de *ensapar*, «rellenar un ave con una farsa para su posterior cocinado» (Soto García, 2021, p. 527).

*enternecer*: ablandar (Cov.).

*entibiar*: mediar entre frío y caliente (Cov.). Mediar entre frío y caliente, como entibiar el agua cuando está fría, poniéndola a calentar, y cuando

está caliente echándola porción de fría (Cov.).

*entremeter*: meter alguna cosa entre otras, que en cierta manera no es de su jaez y se hace por disimularla y engañar con ella (Cov.).

*entresijo*: tela gruesa y llega de gordura, entretejida de nervios, venas y arterias y con muchas landrecillas y mollejas. Vulgarmente se toma por el medio del cuerpo y que está debajo del vientre (Aut.).

*escabechar*: echar en escabeche (Cov.).

*escabeche*: un género de salsa y adobo que se hace con vino blanco o vinagre, hojas de laurel, limones cortados y otros ingredientes para conservar los pescados y otros manjares (Aut.).

*escaldar*: quemar o abrasar con agua caliente (Cov.).

*escalfado*: ver *escalfar*.

*escalfar*: lo mismo que calentar. Dícese propriamente de los huevos, cuando se cuecen en agua u otro licor, quitándoles la cáscara y echándolos a cocer (Aut.).

*escamar*: quitar las escamas (Cov.).

*escarola*: hortaliza bien conocida, de que se usa mucho para ensaladas, guisados y menestras. Las hojas son largas, angostas y algo crespas. Cuando están verdes se entierran para que pierdan el amargor natural que tienen, y con este beneficio se curan y vuelven pajizas y blancas (Aut.).

*escofinar*: limar la madera con la escofina, de cuyo nombre se forma este verbo (Aut.).

*escorzonera*: esta hierba llaman los latinos *viperina*, especie de la que lla-

man barba de cabrón. Díjose escorzo-  
nera, por cuanto remedia el veneno  
del sapo ponzoñoso y todos los demás  
venenos, y entre ellos el de la víbora,  
de la cual los latinos le dieron nom-  
bre escuerzo y sapo (Cov.). Hierba  
que tiene el tallo redondo y hueco,  
las hojas largas, y encima de ellas unos  
ramilletes de flores azules y amarillas.  
Llámase así por ser específico contra  
el veneno del escuerzo (*Aut.*).

*escudilla*: vaso redondo y hondo, a  
manera de escudo pequeño, de don-  
de tomó el nombre; y comúnmente  
se come en ella el caldo, *quasi scutella*  
(Cov.).

*escurrir*: hacer que una cosa moja-  
da o que tiene líquido despidan la parte  
que tiene detenida (*RAE U 1899*).

*espaldilla*: la parte de la espalda  
donde está el hueso, junto al cual em-  
pieza el juego del brazo (*Aut.*).

*esparramar*: ver *desparramar*.

*especia negra*: ver *pimienta negra*

*espesar*: condensar la cosa líquida  
(Cov.); *espeso*: condensado, que ni es  
fluido ni ralo ni sólido (*Aut.*)

*espetar*: atravesar alguna cosa con  
otra aguda, como espetar la carne en  
el asador (Cov.).

*espinazo*: la concatenación de  
huesos que el animal tiene en el lomo,  
desde el asiento hasta la nuca de la ca-  
beza, ensartados como cuentas con  
un niervo principal; y porque dellos  
salen a un lado y a otro las costillas,  
como en los peces del mismo salen las  
espinas, se llamó en vulgar espinazo  
(Cov.).

*esponjarse*: hincharse con el humor  
recebido, como lo hace la esponja; *es-  
ponjado*, lo hinchado y crecido en esta

manera; *esponjoso*, lo que está hueco y  
liviano, agujerado por muchas partes  
a modo de esponja (Cov., s. v. *esponja*).

*esportón*: la espuerta grande (Cov.);  
*espuerta*, capacho o especie de vaso y  
cesta, fabricado de esparto, de palma  
silvestre o de otra materia semejante,  
con la cual se portea y lleva de una  
parte a otra lo que se quisiere (*Aut.*).

*espumadera*: la cuchar con que se  
aparta la espuma (Cov., s. v. *espuma*).  
Especie de cuchara grande, redonda,  
llena de agujeros, con que se saca la  
espuma y se separa del caldo o licor  
para purificarle de las heces (*Aut.*).

*espumar*: quitar la espuma, como  
espumar la olla (Cov., s. v. *espuma*).

*estado* (cocina de): existe la expre-  
sión, *mesa de estado*, el plato u comida  
que se hace en palacio a los caballe-  
ros de la casa del rey y otros señores  
que asisten y sirven a las personas rea-  
les, cuyo gasto es por cuenta del rey  
(*Aut.*). Por extensión, *cocina de estado*,  
sería el lugar en el que se preparaba  
tal comida.

*estameñas*: tela conocida, dicha así  
por ser la urdimbre y trama de estam-  
bre. Estambre es la hebra de lana tor-  
cida al uso (Cov.).

*estocafix*: es el bacalao secado al aire  
libre, que en catalán aparece como *es-  
toçfix*, *estocafis*, y en castellano *estocfiz*.  
Tanto en Covarrubias como Auto-  
ridades aparece la palabra *estocafis*,  
guisado de pescado cecial, deshecho  
en lonjas y revuelto con mostaza. Se-  
gún Covarrubias este guisado vino de  
Flandes, la voz es flamenca compuesta  
de *estoca*, que vale trozo o pedazo, y de  
*fris*, que significa pescado (*Aut.*).

*estofar*: en el arte de cocina es cocer a fuego lento la carne en un poco de vino aguado o agua con su punta de vinagre, dentro de una olla o puchero después de sazonada con sus especias finas, tapándole de manera que no exhale jugo ni vapor alguno (*Aut.*); *estofado*: vale algunas veces el guisado que se hace, que ni es asado ni cocido, como la pierna de carnero estofada. Métenla en una olla vacía, bien mechada y llena de clavos y astillicas de canela, y a fuego lento se va ella cociendo entre sí, con solo el calor y el tufo, que es un aire denso (Cov.).

*estregar*: refregar una cosa con otra (Cov.). Frotar y, en cierto modo, rascar (RAE U 1791).

*estrellados (huevos)*: decimos *huevos estrellados* a los que se fríen en la sartén, o con aceite o con manteca, porque con el calor del fuego echa a una parte y a otra algunas puntas formadas en la clara (Cov.). Son los fritos con aceite o con manteca en una sartén. Y como al tiempo de echarlos a freír, por estar ya la manteca o el aceite caliente, saltan a una parte y a otra algunas puntas formadas de la clara de los huevos en forma de rayos, parece que se les dio el nombre de estrellados (*Aut.*).

*estrujar*: apretar una cosa para sacarle el jugo (Cov.).

*exprimir*: sacar y extraer el jugo de alguna cosa que sea o tenga en sí humor, apretándola o retorciéndola (*Aut.*).

## F

*farro*: ordinariamente en España se hace del grano de la cebada limpio y quebrantado y descortezado, del cual se hace escudilla para los enfermos,

refresca y sustenta (Cov.). Pero el farro, y a esto se refiere el texto, es también una especie de semilla, parecida al trigo, que parece ser lo que comúnmente llamamos escanda (*Aut.*).

*fartes*: fruta de masa, rellena de una pasta dulce, con azúcar y canela y otras especias calientes (*Aut.*).

*fiambres*: la carne que después de asada o cocida, se come fría (Cov.).

*filete*: un asador pequeño y delgado (*Aut.*).

*fillos*: cierta fruta de sartén que se hace con harina y yemas de huevos batidos y un poquito de leche y frita en manteca (*Aut.*).

*flamenquilla*: plato mediano, mayor que el trincherero y menor que la fuente o plato real, que se usa en las mesas para servir alguna fruta o manjar delicado, como aceitunas, huevos moles, etc. Pudo llamarse así por venir de Flandes la invención (*Aut.*).

*flaone*: del francés antiguo *flaon*. Flan de dulce.

*flor*: se llama también la natilla que hace el vino en lo alto de la cuba (*Aut.*). Por extensión, la natilla que aparece en algunos caldos y salsas al enfriarse.

*flor de cardo*: flor de la que se obtiene cuajo vegetal. «Sobre todos los cuajos, para en perfición de sabor, lleva ventaja lo que se cuaja con flor de cardo, que es dulce y no resquema<sup>1</sup> como lo de las animalias, y el cuajo da más queso, aunque no tal como la yerba» (Herrera, *Libro de agricultura*, fol. 159v).

<sup>1</sup> *resquemar*: causar algunos alimentos o bebidas en la lengua y paladar un calor picante y mordaz (RAE U 1803).

*floreada*: ver *harina*.

*frasia*: guisado compuesto de tripas y otros ingredientes (*TER M 1787*).

*frescal*: lo que no está enteramente fresco (*Aut.*).

*fricasea*: guisado que se hace de carne ya cocida, friéndola con manteca y sazónándola con especias y se sirve sobre rebanadas de pan. Hoy se sirve con diferentes salsas y se llama *fricasé*, tomada la voz de la lengua francesa. Las fricaseas se hacen de muchas cosas, de algunas aves fiambres o pollos o pichones, que estén cocidos y asados (*Aut.*).

*frisado*: de *frisar*, retorcer los pliegos del paño, y esto se hace ordinariamente en los enveses de los paños (*Cov.*). Por extensión, Martínez Montañón lo aplica a trozos pequeños de carne cortada.

*frisuelos*: lo mismo que *frísoles*, ciertas habitas en forma de riñoncitos de pollos, que nacen seis y ocho en la vainilla y hácese dellos sabrosos guisados, así con carne como con pescado y cuando son tiernos los aderezan con sus vainillas. Estos, por otro nombre, se dicen judigüelos (*Cov.*).

*fruta de jeringa*: la que se hace con un útil llamado *jeringa*. La *jeringa* es un instrumento compuesto de un cilindro hueco, o cañón grueso de metal, en que está unido otro cañoncito muy delgado por el cual se atrae y arroja el licor, al modo de la bomba o de otras máquinas hidráulicas, con la fuerza y artificio del émbolo, dirigiéndole a la parte que se quiere para los efectos que se intentan, a proporción de los cuales es también el tamaño de dicho instrumento (*Aut.*).

*fruta*: fruta de sartén, pasta de harina a que se suele añadir huevos y azúcar, hecha en diferentes figuras y frita después en manteca o aceite (*Aut.*).

*furia* (*cocer a mucha*): significa asimismo prisa, velocidad y vehemencia con se ejecuta alguna cosa (*Aut.*). La expresión viene a indicar que algo se hierve o cuece fuertemente.

## G

*galagán*: ver *galanga*.

*galanga*: raíz medicinal que viene de la China, de que hay dos especies, mayor y menor. La mayor es nudosa, gruesa y sólida, cubierta de una cáscara que tira a bermejo. Tiene el gusto muy picante y algún tanto amargo, y el olor es muy fuerte y subido. Brota de esta raíz una especie de caña, cuyas hojas se parecen a las de la iris. sus flores son blancas y sin olor y la semilla muy menuda. La menor es del grueso del dedo meñique, roja por dentro y por fuera, muy picante al gusto, y mucho más aromática que la mayor. Arroja un tallo alto de dos palmos con las hojas semejantes a las del mirto (*Aut.*).

*galopín*: el que sirve en la cocina, en los ínfimos ministerios de ella (*Aut.*).

*galladura*: aquella gota o pinta como de sangre, menor que una lenteja, que se halla en la hiema del huevo puesto por la gallina a quien ha tomado el gallo y sin ella el huevo es infecundo (*Aut.*).

*gámbaros*: una especie de camarones que en Italia los llaman *gambaros*, y de allí cámaros y camarones, mudando la *g* media en *c* tenue (*Cov.*).



*gansas*: gansa es un cierto género de ave palustre, dicha así por el sonido de la voz (Cov.). Ave del tamaño de la perdiz, que tiene las alas, cuerpo y cuello dorado, muy hermoso, las piernas cortas y peludas, el picho ancho y más pequeño que el de la paloma (Aut.).

*garabato*: instrumento de hierro cuya punta vuelve hacia arriba en semicírculo. Sirve para colgar y sostener cosas, o para asirlas o agarrarlas (Aut.).

*garbín*: cofia hecha de red (Aut.).

*garrote*: vale también una ligadura fuerte que se da con una cuerda fuerte, dándola vueltas con un palo o garrote (Aut.).

*gatafura*: torta hecha de hierbas y leche cuajada aceda (Aut.).

*gazapo*: el conejillo tierno de no muchos días (Aut.).

*gazpacho*: cierto género de migas que se hace con pan tostado y aceite y vinagre, y algunas otras cosas que les mezclan, con que los polvorizan (Cov., s. v. *gazpachos*).

*gigote*: es la carne asada y picada menudo, y particularmente de la pierna del carnero, por ser más a propósito, a causa de la mucha pulpa que tiene (Cov.).

*ginebradas*: cierto género de hojaldres o tortadas, hechas de manteca de vacas, azúcar y otras cosas. Tomó el nombre de la inventora, si fue alguna Ginebra, o del lugar, ora sea Geneva, ora Génova; allá lo verán los nomenclatores de la gula (Cov.).

*grajea*: especie de confites muy finos y pequeños (TER M 1787).

*grana del paraíso*: *cardamomo*, hierba de un codo de alto, que suele crecer

hasta tres cuartas, y echa un tallo muy delgado, del cual penden las vainillas, que tienen cierto número de granos del tamaño de un piñón. La corteza es blanca y los granos cenicientos, olorosos y acres al gusto. Laguna dice que ordinariamente se muestran en las boticas tres géneros de cardamomo, que él llama en castellano *grana del paraíso* (Aut., s. v. *cardamomo*).

*grana*: paño muy fino de color purpúreo (Aut.).

*granada*: fruta conocida. Díjose así por los muchos granos que contiene dentro, aunque algunos quieren decir haberle dado nombre la ciudad de Granada, por las que en aquella tierra no se crían (Cov.). Fruta bien conocida que tiene la cáscara muy dura y de color pardillo, y en la parte contrapuesta al pezón cierta coronilla, formada de la misma corteza. Está toda llena de granos colorados, divididos a cuarterones, con unas túnicas blancas muy sutiles. Hállanse tres diferentes especies, unas dulces, otras agrias y otras compuestas de agrio y dulce. Llámase granada por estar llena de granos (Aut.).

*grano del paraíso*: ver *grana del paraíso*.

*granujada*: fem. de *granujado*, lleno o cubierto de granos (Aut.).

*granzas*: los residuos y desechos que quedan del trigo, cebada y demás semillas cuando se acriban y limpian. Se llaman por semejanza los desechos, escoria o superfluidad que sale de otras cosas (Aut.).

*graserilla*: diminutivo de *grasera*, utensilio de cocina para recibir la grasa de las piezas que se asan (RAE U 1803).

*grusela*: grosella, deformado del francés *groseille*.

*gubilet*: especie de vaso (RAE U 1817).

*guinda*: especie de cereza agria (Cov.). Fruta pequeña, de color carmesí, casi redonda, con hueso muy fuerte y pezón delgado y largo. Tiene un sabor agri dulce, muy suave y delicioso, y es útil para diversas enfermedades (Aut.).

*guisar*: aderezar, componer y sazónar la comida con especias, salsa o otra cosa, para que sea grata al gusto (Aut.).

## H

*hacer correa*: irse espesando (Cov.).

*hanega*: medida ordinaria en Castilla del trigo, cebada y de las demás semillas y cosas áridas (Cov.). Lo mismo que *fanega*: tiene 12 celemines y equivale a 55,5 litros (RAE).

*harina floreada*: la harina más delgada, sutil y purificada, pasándola por el cedazo más espeso (Aut., s. v. *florear la harina*).

*harnero*: *quasi* harinero, aunque este nombre se ha extendido a sinificar las cribas con que limpian el trigo, la cebada y la paja (Cov.); *harnerillo*: diminutivo de *harnero*.

*hebra*<sup>1</sup>: una porción larga y delgada de lino, lana, seda o otra materia (Aut.).

*hebra*<sup>2</sup>: se llama también por similitud la brizna que sale de algunas cosas tirando de ellas, como de la carne de vaca cocida y otras (Aut.). En todo género de carnes es lo mismo que fibra (RAE U 1803).

*hebra*<sup>3</sup>: se llama asimismo la consistencia de algunas cosas que hacen

como hilo y no se desunen, como en el almíbar y otras (Aut.).

*henchir*: vale llenar (Cov.). Llenar, ocupar totalmente alguna cosa que está vacía, como henchir un cántaro de agua o un costal de trigo (Aut.).

*hender*: dividir por medio alguna cosa (Cov.).

*heñir*: vale tanto como sobar la masa con los puños, para que mejor se mezcle e incorpore (Cov.).

*hervor*: el movimiento y bullicio de las cosas líquidas cuando hierven (Aut.). *dar un hervor*: hervir por breve tiempo (RAE).

*hincar*: meter, introducir, clavar una cosa en otra que la penetre y haga agujero, quedando fija en ella (Aut.).

*hierros*: probablemente por *berros*. Ver *berro*.

*hilado*: ver *huevos hilados*.

*hilo de bala*: cuerda fina de cáñamo.

*hinojo*: planta cuya raíz es derecha y blanca. Su tallo es alto, derecho y redondo, esponjoso y dentro con una médula blanca, y tiene algunos nudos. Sus hojas son menudas y largas, de un verde oscuro, con un sabor dulce y un olor agradable, y al fin echa una flor como biznaga, donde da la semilla, que son unos granos poco más que de mostaza. Hay dos especies, uno silvestre y otro hortense, del cual se come mucho (Aut.).

*hipocrás*: bebida que se hace de vino, azúcar, canela, clavo y otros ingredientes, todo lo cual se cuele por una manga de estameña o lienzo crudo, después de haber estado en infusión algún tiempo. Muchos le echan una porción de agua para que no sea tan fuerte (Aut.).

*hisopillo*<sup>1</sup>: planta especie de *abrotano*. En castellano le dan también el nombre de *tarragona*. Esta planta es aromática, las hojas se parecen a las del hisopo común, las flores son amarillas y semejantes a las del abrotano ordinario, y es planta que se usa en ensaladas y fortifica el estómago y el corazón, ayuda a la digestión, es opuesta al veneno, y algunos usan de ella como de triaca (*TER M 1787, s. v. hisopillo griego*).

*hisopillo*<sup>2</sup>: se llama también un palo corto y redondo, a manera de cetro, en cuya extremidad se pone un manojo de cerdas, el cual sirve en las iglesias para esparcir o echar al pueblo el agua bendita (*Aut.*). En este caso, por extensión, se llama así a un instrumento de cocina, hecho con un manojo de cerdas o plumas para echar agua.

*hojaldrados*: todo lo que se hace con hojaldre (*Cov.*).

*hojaldrar*: hacer de hojaldre alguna cosa, como pasteles y tortadas (*Aut.*).

*hojaldre*: la masa que de muy sobada con manteca hace al cocerse en el horno unas hojas delgadas, puestas unas sobre otras, por cuya razón se llamó hojaldre. Sirve también esta masa para tortadas, cubrir los pasteles y otras cosas (*Aut.*).

*hojaldrilla*: diminutivo de *hojaldre*, la torta de manteca que, de muy sobada con ella, está hecha hojas una sobre otra (*Cov.*).

*hojuelas*: se llama también cierta fruta de sartén que se hace de masa extendida con huevos y tan delgada que parece hoja de papel, por cuya razón se llamó así (*Aut.*).

*hormigo*: cierto guisado compues-

to de avellanas machacadas, pan rallado y miel (*Aut.*).

*hostia*: hoja redonda y delgada de pan ácimo que se hace para el sacrificio de la misa. Por extensión suele darse el mismo nombre a la oblea blanca de que se forma (*RAE U 1843*).

*huevos hilados*: cierta conserva o plato que se hace de huevos y azúcar, que puesta a la lumbre y en punto la azúcar, se van echando en ella poco a poco, colándolos por una cuchara que tienen unos agujeros chicos, de forma que salga el huevo hecho hilos y se procura separarlos unos de otros para que no se mezclen las hebras que se van allí sazonzando con el azúcar y después se sacan y se ponen en un plato para comerse fríos (*Aut.*).

*huso*: instrumento muy conocido, en que las mujeres que hilan van revolviendo la hebra y formando la mazorca. Hácese de madera y tiene un palmo o poco más de largo. Es redondo y por la parte inferior del grueso de una pulgada y va adelgazando hasta su extremidad, donde se hace la hueca para que no se vaya la hebra (*Aut.*).

## I

*ijada*: el lado del animal debajo del vientre junto al anca (*Aut.*). En los peces, parte anterior o inferior del cuerpo (*RAE U 1925*).

## J

*jabalina*: la hembra del jabalí (*Aut.*).

*jadeo*: especie de salsa (*TER M 1787*). Este diccionario se remite precisamente a la receta de Martínez Montañó en la que explica sus componentes.

*jadrea*: ver *ajedrea*.

*jarrete*: comúnmente entendemos por jarrete lo alto de la pantorrilla, que junta con la corva (Cov.).

*jengibre*: especie aromática muy picante (Cov.). Planta que, por la mayor parte, se cría en Arabia y en las islas Antillas. Sus raíces son pequeñas como las del cípero, pero extendidas y llanas, blanquecinas por la parte de adentro, y como rojas por la parte de afuera, olorosas y del gusto de la pimienta, todas llenas de nudos, y se extienden como la grama. Sus hojas, como las de la caña, aunque más cortas y más estrechas. Fortifica el estómago y ayuda a la digestión. El jengibre es una planta particular, cómese útilmente y se suele mezclar en las salsas (Aut.).

*jibia*: pez semejante al pulpo, que cerca de la cabeza tiene una bolsa o depósito y en ella un humor tan negro como tinta, el cual derrama en el agua y la turba y obscurece para escapar sin ser visto de los pescadores. Su concha o escama es durísima y la carne muy blanda y muy blanca. Lat. *sepia* (Aut.).

*jilea*: probablemente *jalea*, vale zumo o el licor del membrillo o de otra cosa de que se hace conserva, la cual traban y congelan de modo que queda trasparente, y vale tanto como cosa helada, del nombre toscano *giaillo*, por hielo (Cov.). Aparece como *xilea*, probablemente deformación de la palabra portuguesa *geleia*, jalea.

## L

*lamprea*: pescado de mar conocido, que viene a morir en el agua dulce a las bocas de los ríos, latine *lampreda*,

*dae et murena, nae*, pescado regalado y bocado sin hueso ni espinas, porque solo tiene un niervo en su lugar (Cov.).

*lampreados*: de *lamprear*, disponer cierto guisado, el cual se hace friendo o asando primero lo que se ha de lamprear, y después se cuece en vino o agua, hasta que esté en su debido punto, y se le echa azúcar o miel, y su especia fina en cantidad competente. Y al tiempo de sacarse a la mesa se le echan algunas gotas de agrio. Llámese así por ser este guisado regular que se hace a la lamprea (Aut.).

*lancera*: que por otro nombre se dice astillero, de asta. Es un estante en que ponen las lanzas, adorno de la casa de un hidalgo, en el patio o soportal, con algunos paveses, arma defensiva española antigua (Cov.).

*langostines*: plural de *langostín*, pescado semejante a la langosta, salvo que es menor y tiénese por pescado regalado (Cov.).

*lardar*: lardo es lo gordo del tocino y lardar untar lo que se asa con el lardo (Cov.).

*largor*: lo mismo que longitud (Aut.).

*lebrada*: guisado propio o apropiado para la liebre (Cov.). Cierta género de guisado, llamado también junglada, que se hace con la liebre medio cocida, y después medio asada y cortada a pedazos algo grandes, y después frita con cebolla, cortada bien menuda y con tocino gordo. Luego se cuece con caldo, almendras tostadas y majadas, con un migajón de pan remojado en vinagre blanco y con higadillos de gallinas, todo majado, colado y des-

templado, echándole buena cantidad de jengibre y azúcar y canela (*Aut.*).

*legua*: medida definida por el camino que regularmente se anda en una hora y que en el antiguo sistema español equivale a 5572,7 m., es decir, 5,57 km.

*lejía*: agua fermentada con cualquier ceniza o cosa térrea (*Aut.*).

*lleudar*: lo mismo que fermentarse el pan o la masa. Hacer que una cosa fermente o causar fermentación (*TER M 1787*); *leudo*, *-ada*: aplícase a la masa o pan fermentado con levadura (*RAE U 1803*).

*lleudar*: ver *lleudar*.

*levadura*: es panecillo de masa, que la mujer hace y lo deja avinagrar, para con ello lleudar todo lo demás que ha de masar; *latine dicitur fermentum, qui fervendo crescit*. Esta altera la demás masa y la esponja de modo que los panes salen del horno crecidos y esponjados; y así el español le dio su propio nombre de levadura, *a levando*, porque mezclada con la demás harina y hecha masa, la alivia y esponja (*Cov.*).

*libra*: es peso comúnmente de doce onzas, pero estas se varían a más o menos conforme al uso de la tierra, y la calidad de las cosas que se pesan (*Cov.*). Entre 300 y 600 gramos, según las zonas (*RAE*).

*librillo*: es un vaso de tierra en que las mujeres suelen lavar lienzo y ropa delgada, y también se sirven destos vasos en las cocinas (*Cov.*).

*limones ceutís*: limón pequeño que se trujo de Ceuta (*Cov.*).

*limones poncís*: *poncí*, lo mismo que *poncil* (*RAE U 1803*). *Poncil* es una es-

pecie de limón y por tener forma de una teta recogida, cuales las suelen tener las doncellas, se dijo *poncil* (*Cov.*).

*limosnero*: se llama también al sujeto que tiene el empleo o está destinado en los palacios de los reyes y casas de príncipes y prelados para distribuir las limosnas (*Aut.*).

*livianos*: aquella parte interna del asadura, que sirve de fuelles al animal para atraer el aire para refrigerar el corazón; por otro nombre pulmón y bofes (*Cov.*).

*lonja*: cualquiera cosa larga y angosta, del nombre *longus*, *a*, *um*, como lonja de tocino (*Cov.*).

*lucio*: lo que reluce y brilla (*Aut.*).

*lustre*: el resplandor de cualquiera cosa que está alisada o acicalada, o de su calidad es lustrosa (*Cov.*).

## M

*machacar*: quebrantar con el mazo (*Cov.*). Quebrantar, moler y desmenuzar alguna cosa dándola golpes (*Aut.*).

*madrecillas*: el ovario de las aves (*RAE U 1803*).

*maimón*: ver *bollo*.

*majar*: quebrantar alguna cosa con instrumento, como majar en el almirez o mortero y majar granzas. Viene del nombre *malleus*, la mano del mortero o el majadero o mazo (*Cov.*). Machacar o quebrantar alguna cosa, aplastándola o desmenuzándola (*Aut.*).

*maná*: el licor blanco o amarillo que naturalmente por sí mismo o por incisión mana del tronco, ramos y hojas de los fresnos, y se cuaja en ellos a modo de goma y en forma de

canelones de cera. Es de naturaleza de azúcar y miel, y de gusto dulce y meloso (*Aut.*).

*mancebo*: se llama también el oficial que trabaja por su salario ordinario en algún oficio u arte (*Aut.*).

*manga*: cierto instrumento hecho en figura de cucurucho que se fabrica de estameña, lienzo, bayeta o papel de estaza y sirve para colar los licores (*Aut.*).

*manido*: ver *manir*.

*manir*: detener y preparar la carne de un día para otro, para que se ponga tierna (*Aut.*); *manirse alguna cosa*: es detenerse de un día para otro, y así se dijo a *manendo* como carne manida, la que no se come recién muerta, sino que se guarda de hoy para mañana (*Cov.*).

*manjar blanco*: cierta suerte de guisado, que se compone de pechugas de gallina cocidas, deshechas con azúcar y harina de arroz, lo cual se mezcla y mientras se cuece se le va echando leche, y después de cocido se le suele echar agua de azahar (*Aut.*).

*mano* (del almirez): se llama también el majadero o instrumento de madera, hierro u otro metal que sirve para moler o desmenuzar alguna cosa (*Aut.*).

*manteca*: de ganado, *lat. butyrum*, lo grueso de la leche (*Cov.*). Se llama también la sustancia pingüe y oleosa de la leche (*Aut.*).

*mastresala*, *maestresala*: el ministro principal que asiste a la mesa del señor. Trae la vianda a la mesa con los pajes y la distribuye a los que comen en ella. Usa con el señor cierta cerimonia particular de los señores de título, que es pregustar con gracia y

buena galantería lo que pone delante al señor, y ni más ni menos la bebida (*Cov.*).

*mazacote*: la mezcla o pasta hecha de cal, arena y casquijo, que sirve para cimentar los edificios y rehenchir las paredes fuertes. Por semejanza se llama el guisado o otra cosa que está seco, duro y pegajoso (*Aut.*).

*mazapán*: una pasta dulce, de azúcar y almendras y otras cosas, de la cual hacen unas torticas redondas y las cuecen en el horno, es regalo de gusto y pectoral (*Cov.*).

*mechadera*: lo mismo que *mechera* o *mechador*, la aguja que sirve para mechar (*Aut.*).

*mechar*: en el arte de la cocina es poner algunas mechas de tocino gordo en las aves y conejos que se asan o se ponen en pan (*Cov.*).

*mejidos*: mejido es adjetivo que se aplica a los huevos cuyas yemas solas se deslíen con agua y azúcar (*RAE U 1832*).

*mejorana*: lo mismo que *mayorana* o *alморadux*, hierba que por otro nombre se llama *mayorana*. La cual extiende por tierra sus ramillas y produce hojas pequeñas, vellosas, redondas y semejantes a las de la calaminta. Son muy olorosas y tienen fuerza de calentar (*Aut.*, s. v. *alморadux*).

*melindre*: cierto género de frutilla de sartén hecha con miel y harina, muy delicada y gustosa. Y también se llama así cierta especie de pasta hecha de azúcar, harina y huevos, de que se forman unos bocaditos en figura de rosquillas, corazones y otras cosas. Pudo decirse del griego *melhydros*, que significa aguamiel (*Aut.*).

*menear*: mover alguna cosa de una parte a otra (*Aut.*).

*menear a una mano*: ver *a una mano*.

*menudillos*: ver *menudo*.

*menudo*: lo mismo que *menudillos*, lo interno de las aves (Cov., *s. v.* *menudo*). Lo interior de las aves, que se reduce a higadillo, molleja, sangre, madrecilla y hiemas. Se llama también la parte del animal cuadrúpedo en las manos, inmediata a las cuartillas (*Aut.*, *s. v.* *menudillos*). Se llama también el vientre, manos y sangre de las reses que se matan (*Aut.*, *s. v.* *menudo*).

*merienda*: en rigor vale lo que se comía al mediodía, que era poca cosa, esperando comer de propósito a la cena; y así se dijo merienda, *quasi* meridiana, o antes *quasi* merienda, porque se daba después de haber trabajado, cuando ya se merecía (Cov.). En su riguroso sentido significaba la comida que se hacía al mediodía en corta cantidad, esperando comer de propósito a la cena; pero hoy regularmente se toma por la comida que se hace por la tarde antes de la cena (*Aut.*).

*mermelada*: conserva de miel y membrillo, aunque la fina es la de azúcar (Cov.).

*migajón*: miga grande sin corteza (Cov.).

*mojí*: cazuela mojí, una torta cuajada que se hace en cazuela, de queso, pan rallado, berenjenas y miel y otras cosas; dice el padre Guadix que es nombre árabe, y que vale relleno (Cov., *s. v.* *cazo*).

*molde*: cualquier instrumento, aunque no sea hueco, de que se usa para formar alguna cosa o para darla cuerpo (*Aut.*).

*moler*: quebrantar algún cuerpo, reduciéndole a menudísimas partes hasta hacerle polvo (*Aut.*).

*mollejas*: especie de glándula carnosa que se forma en varias partes del cuerpo del animal, especialmente en el fin de la lengua. Diósele este nombre por ser blanda (*Aut.*); *mollejuelas*: dim. de *mollejas*.

*mollete*: el pan regalado y blando (Cov.).

*mollo*: probablemente del portugués *molho*, salsa.

*mondar*: limpiar o purificar alguna cosa quitándola lo superfluo o extraño que tiene mezclado. Particularmente se usa por quitar la cáscara a las frutas (*Aut.*).

*moreta*: especie de salsa (*TER M 1787*).

*morrión*: armadura de la parte superior de la cabeza, hecho en forma de casco de ella, y en lo alto dél suelen poner algún plumaje (*Aut.*).

*mortero*: instrumento hueco en que se majan las salsas y otras cosas (Cov.).

*mortuelo*: cierta salsa que se hace del hígado del puerco y de la manteca (Cov., *s. v.* *mortero*).

*mosqueteado*: goteado (*SAL G 1846*).

*mostachón*: pasta de mazapán, compuesta de almendra, azúcar y especia. Su figura es redonda, al modo de los huevos de faltriquera o bollitos. Es voz italiana (*Aut.*).

*mostaza*: salsa conocida, que por hacerse de mosto tomó el nombre. Pero de los granos de la mata, dicha *sinapis*, se hace ordinariamente, y por eso los llamamos granos de mostaza (Cov.). Planta que tiene un tallo largo y vellosa. Las hojas son parecidas a

las de la oruga, aunque algo mayores, cortadas alrededor desigualmente. Las flores son blanquecinas y se forman en figura de cruces. Echa unas vainillas angostas y largas, en que encierra la semilla, que tiene el mismo nombre, y son unos granitos muy pequeños rojos, que tiran a negros, de gusto muy acre y picante. Hay otra especie que se distingue de esta en tener el tallo más corto y las hojas parecidas a las del rábano, aunque menores, la flor amarilla, las vainillas redondas y vellosas y la semilla blanca. Hay otra tercera especie que llaman salvaje porque no se cultiva, y solo se diferencia en tener las hojas más sutiles y hendidas. Salsa que se hace de la simiente de este nombre, mortificándola antes el picante, lavándola en varias aguas, y machacada y desleída con miga de pan y vinagre. Algunos la echan un poco de miel. Úsase para comer las carnes, especialmente de vaca (*Aut.*).

*moyuelo*: el salvado más fino que sale al tiempo de apurar la harina (*Aut.*).

*muerta la sangre*: de morir en el sentido de cesar alguna cosa en el curso, movimiento o acción (*Aut.*).

## N

*napa*: del francés *nappe*, capa.

*natas*: la tela o costra que hace la leche recogida en algún vaso ancho (*Cov.*).

*názulas*: es lo mismo que requesón, *quasi* natulas, del nombre vulgar nata, porque se hace de la misma materia que las natas (*Cov.*).

*noclos*: ñoclos, especie de melindres hechos de masa de harina, azúcar,

manteca de vacas, huevos, vino y anís, de que se forman unos panecillos del tamaño de nueves, y se cuecen en el horno sobre papeles polvoreados de harina (*Aut.*).

*nuez*<sup>1</sup>: el fruto del nogal (*Aut.*).

*nuez*<sup>2</sup> *moscada*: el fruto de un árbol parecido al durazno, aunque de hojas más cortas y estrechas. El meollo está encerrado en una cortecica sutil, aguda, olorosa, de color de canela, y tejida en forma de red, la cual contiene otra cáscara mucho más dura, en cuya concavidad está el meollo. Llámase *moscada*, por el olor que tiene, parecido al del almizcle (*Aut.*).

## Ñ

*ñudo*: lo mismo que nudo (*Aut.*).

## O

*oblea*: hoja muy delgada hecha de harina y agua que se forma en un molde y se cuece al fuego (*Aut.*).

*ochava*: la octava parte de la onza y de la vara, y también lo era en algunas monedas antiguas (*Aut.*). Martínez Montañó la utiliza como medida de longitud, y equivale, de acuerdo con la vara<sup>\*</sup> castellana a 104,5 mm o 10,45 cm.

*ojos*: se llaman también las ampolas o huecos que tienen dentro de sí el pan, el queso y otras cosas, cuando no están muy macizas y sólidas (*Aut.*).

*olla*: es un vaso de cocina en que se cuece principalmente la carne y todas las demás cosas. Por la figura metonimia se toma olla por lo que está dentro de ella (*Cov.*). Vasija redonda, hecha regularmente de barro. Por abajo es angosta y sube en pro-



porción, formando una barriga ancha, y estrechándose algo a formar el cuello deja grande la boca, y se le pone su asa para manejarla. Sirve para cocer y sazonar alguna cosa. Hácense también de cobre o plata, con el asa como de caldero (*Aut.*). Por metonimia se llama también la comida o guisado que se hace dentro de la misma olla, compuesto de carne, tocino, garbanzos y otras cosas, que hoy se llama también cocido (*Aut.*).

*olla podrida*: la que es muy grande y contiene en sí varias cosas, como carnero, vaca, gallinas, capones, longaniza, pies de puerco, ajos, cebollas, etc. Púdose decir podrida en cuanto se cuece muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshacerse, y por esta razón se pudo decir podrida, como la fruta se madura demasiado; pero aquello podrido es lo que da el gusto y punto (Cov.).

*olor*: hace referencia al agua de olor, agua que está compuesta con diferentes hierbas olorosas o con algunos aromas que se le comunican (*Aut.*).

*ondeado*: de *ondear*, formar ondas los dobleces que se hacen en alguna cosa, como pelo, vestido, ropa blanca, etc. (*Aut.*). Martínez Montañón lo aplica a una manera de dar forma a los bordes de los bollos.

*onza*: peso y medida, del latino *uncia*. En castellano repartimos la libra en dieciséis onzas, aunque los antiguos la repartían en doce, y hoy día es la libra de más y menos onzas (Cov.). 28,75 gr. (RAE).

*orégano*: planta de olor subido que produce hojas como las del hisopo y

la copa dividida en diversas partes, y encima de los tallos una simiente no apiñada (*Aut.*).

*orejones*: la carne de los melocotones y duraznos, mondada de cáscara y hueso, hecha lonjas, seca y curada al sol. Dijéronse así por la semejanza que tiene aquel corte con la oreja (Cov., s. v. *oreja*).

*orinal*: vaso de vidrio, barro o metal hecho para recoger la orina, que regularmente es alto y ceñido por cerca de la boca (*Aut.*).

*oruga*: hierba conocida que se suele echar en las ensaladas (Cov.). Planta de que hay dos especies, una hortense y otra silvestre. La hortense produce un tallo de pie y medio de alto, las hojas largas, la flor amarilla, la simiente recia y aguda, dentro de unas vainillas o cornezuelos, como los del nabo o de la mostaza, y la raíz blanca. La silvestre hace más estrechas y puntiagudas las hojas. Salsa gustosa que se hace de la hierba deste nombre con azúcar o miel, vinagre y pan tostado, y se distingue llamándola oruga de azúcar o de miel (*Aut.*).

*ostia*, *ostión*: lo mismo que *ostra*, pescadillo de concha, *latine ostrea, orum*. Hay muchas especies dellas. Algunos corruptamente la dicen *ostia* y *ostión* (Cov.).

*overa*: ovario de las aves (RAE U 1936).

## P

*pajarillos oncijeros*: hace referencia a los pájaros cazados mediante *oncejera*, cierto lazo que usan los cazadores, que llaman chucheros, para prender pájaros pequeños y cogerlos (*Aut.*).

*paje*: criado cuyo ejercicio es acompañar a sus amos, asistir en las antesalas, servir a la mesa y otros ministerios decentes y domésticos. Por lo común son muchachos y de calidad (*Aut.*).

*paleta*: diminutivo de *pala*. *Pala de hierro*: la que usa el cocinero para revolver la lumbre (Cov.). Se llama también un instrumento de hierro, que consta de una plancha redonda y un astil largo, y sirve en las cocinas, especialmente en las comunidades, para repartir la vianda (*Aut.*).

*palo de la masa* o *palo de masa*: instrumento de madera para tender la masa, rodillo.

*paloma* y *palomo*: aves conocidas del nombre lat. *palumbus et palumba*, *sive palumbes*; en rigor son las palomas que se crían en las peñas y en los árboles, a diferencia de las domésticas que crían en los palomares, que en latín se llaman *columbae*. Otras se llaman *torcaces* por tener el cuello de diversas colores, que parece haberlas adornado naturaleza de un collar de oro y piedras (Cov.).

*palominos*: palomino, el polluelo de la paloma (Cov.). El pollo de la paloma. Regularmente se toma por el de la brava o campesina, porque al de la casera llaman pichón (*Aut.*).

*pan candeal*, *panecillos candeales*, *trigo candeal*: ver *candeal* (Cov.).

*pan de leche*: especie de bollo hecho con leche (*TER M 1787*).

*panatela*: «Companage, tout ce qui mange avec le pain» [todo aquello que se hace con pan] (*Oudin*, 1607).

*panecillo de sal*: el pan principalmente se hace de trigo, y, donde este

falta, de centeno, de cebada, de mijo, de panizo, de garbanzos y de castañas. Por imitación a forma decimos pan de higos, de azúcar, de rosas, de jabón y panes de oro y panecillos de sal (Cov.).

*panecillos de San Agustín*: probablemente haga referencia a los *panecillos de San Nicolás*, que elaboraban y repartían bendecidos los padres agustinos en sus conventos en recuerdo del milagro que, por intercesión de la Virgen, salvó de la muerte al fraile agustino y santo Nicolás de Tolentino, tras comer un pan mojado en agua.

*papín*: plato de leche, azúcar, huevos y harina, etc. (*Aut.*).

*parrillas*: instrumento de cocina sobre el cual se asan las carnes y los pescados y otras cosas. Dijéronse así por la semejanza que tienen de la pérgula de la parra (Cov., s. v. *parra*). Usado en plural es un instrumento de que se sirven en las cocinas para asar o tostar alguna coca. Compónese de una rejuela de hierro cuadrada, con su pie a cada esquina, y en medio un mango o astil para manejarla. Diosele este nombre por ser en figura de parral en que se sostienen las parras (*Aut.*).

*pasa*: la uva seca o enjuta al sol o cocida con lejía. Según los parajes de donde son les da diversos nombres que las distinguen en su calidad, como de Corinto, de Ciezar, Almería, etc. (*Aut.*).

*pastel*: es como una empanadilla hojaldrada que tiene dentro carne picada o pistada (Cov.). Composición de masa de harina, manteca y carne picada, que se hace formando una

caja de dicha masa, y poniendo en ella la carne se cubre con otra masa más delicada, que llaman hojaldre. Y así se cuece en el horno para comerla (*Aut.*).

*pastel en bote*: cierta especie de guisado compuesto de pierna de carnero, picada con gordo de tocino, y cocido con grasa de la olla, y después se le echa azafrán, pimienta y clavos. Y acabado de cocer se le hace espesar con pan y queso rallado (*Aut.*).

*pebrada*: la salsa que se hace para el guisado de la liebre o conejo (*Cov.*). Es lo mismo que pebre, cierta especie de salsa que se hace para sazonar algunas viandas, y se compone de pimienta, azafrán, clavos y otras especias (*Aut.*).

*pelar*: arrancar, quitar o raer el pelo, de cuya voz se forma. Quitar las plumas de las aves. Por extensión se dice de otras cosas que no tienen pelo, como almendras, castañas y otras semejantes y vale quitarlas la cascarilla (*Aut.*).

*pella*: la que se hace en forma redonda, apretándola con las manos de una parte y de otra, ora sea de nieve ora de manteca o de otra cosa, como yeso (*Cov.*). La masa que se une y aprieta, regularmente de forma redonda. Se llama asimismo la manteca del puerco, como se quita dél. Se llama también el trozo cortado o separado artificiosamente de la masa que llaman manjar blanco (*Aut.*); *pellitas*: diminutivo de pella. Ver también *apellar*.

*pepitoria*: un guisado que se hace de los pescuezos y alones del ave, *quasi* papitoria, de papo (*Cov.*).

*perada*: la conserva hecha de peras (*Cov.*).

*perdigar*: poner sobre las brasas la perdiz antes de asarla, y dicese de cualquier otra ave, y esto se hace con mucha presteza (*Cov.*). Poner sobre las brasas la perdiz o otra ave o vianda antes de asarla, para que se conserve algún tiempo sin dañarse. Vale también preparar la carne en cazuela con alguna grasa para que esté más substanciosa. Metafóricamente vale disponer o preparar alguna cosa para algún fin (*Aut.*).

*perdigón*: la perdiz cuando es nueva (*Cov.*).

*pergamino*: la piel de la res limpia del vellón, de la humedad y jugo de la carne, raída, adobada y estirada, que sirve para diferentes usos, como para escribir en ella privilegios, cubrir libros y otras cosas (*Aut.*). En los ejemplos de este volumen sirve para cerrar y sellar las redomas de vidrio y otros recipientes.

*pernil*: el anca y muslo del animal (*Aut.*).

*pero*: especie de manzana; tomó el nombre de *pirus* (*Cov.*). Especie de manzana. Fruta muy sabrosa, y la hay de diferentes géneros y nombres, como «pero de Miguel», «pero invernizo», etc. Comúnmente se llaman de eneldo por oler a él (*Aut.*).

*perol*: un género de vaso de metal abierto, que se pone sobre el fuego y se aderezan en él todos los géneros de conservas que se hacen en azúcar y miel (*Cov.*).

*pescada cecial*: el pescado salado extendido, seco y curado (*Aut.*). Ver *cecial*.

*pesebres*: probablemente, percebes.

*pezón*: el palito por donde están asidos los frutos y frutas de las ramas de

los árboles y plantas y por donde tiran el jugo y substancia de ellos para crecer y mantenerse hasta su perfecta madurez y, entonces, se seca o se cae (*Aut.*).

*pícar*: hacer pedazos muy menudos alguna cosa, como picar la carne y las hierbas para ensalada, etc. Significa también moler o desmenuzar alguna cosa (*Aut.*).

*pícaros*: se llaman en las cocinas aquellos mozos que se introducen a servir en los ministerios inferiores para que les den algo de lo que sobra, por no tener asignación alguna de sueldo (*Aut.*).

*picatoste*: rebanadillas de pan fritas con torreznos, por ser tostados y porque despiertan la gana del beber (*Cov.*).

*pimienta longa*: lo mismo que *pimienta larga*, cierto fruto largo, redondo y grueso como el dedo de un niño, todo lleno de granos pequeños, juntos los unos con los otros, de suerte que parece solo una pieza. Es de color ceniciento y tiene el sabor acre y amargo. Críase en un árbol parecido al que produce la pimienta negra, del cual se diferencia solo en que sus hojas son más pequeñas y delgadas y de color más verde, y el tronco es más largo (*Aut.*).

*pimienta (negra)*: especia aromática que viene de la India oriental y se cría en un árbol que produce los ramos parecidos a los de la hiedra, que se enlazan en los árboles vecinos. Las hojas son grandes, largas y fibrosas. El fruto (que es la pimienta) son unos granitos redondos, arrugados, que antes de madurar son de color verde y después se vuelven negros. Sirve para

sazonar las viandas con su sabor acre y picante, y es muy útil a la medicina. Lláménla algunos pimienta negra para distinguirla de la blanca (*Aut.*).

*pisto*: la sustancia que se saca del ave, habiéndola primero majado y puesto en una prensa y el jugo que de allí sale volviéndolo a calentar se da al enfermo que no puede comer cosa que haya de mascar, porque con aquello, en efeto, le dan la sustancia del ave. Díjose *a pinsendo*, del supino *pistum* (*Cov.*).

*platillo*: se llama también el extraordinario que dan a comer a los religiosos en sus comunidades los días festivos, además de la porción ordinaria (*Aut.*). Por extensión, cualquier plato extraordinario.

*plato*<sup>1</sup>: vasija baja y redonda, con una concavidad en medio y un borde o alero alrededor. Hácese de diversos tamaños y materias, como de plata, oro, peltre, barro, porcelana y madera. Úsase dél en las mesas para servir las viandas, comer en él y para otros usos (*Aut.*).

*plato*<sup>2</sup>: significa la vianda o manjar que se sirve en los platos (*Aut.*).

*pleita*: la faja que se hace de esparto para las esteras (*Cov.*).

*pluvias*: lo mismo que pluvial, ave del tamaño de la perdiz, adornada de mucha variedad de plumas, pintadas de amarilla, blanco y negro (*Aut.*).

*polvorear*: echar, esparcir o derramar polvo o polvos sobre alguna cosa (*Aut.*).

*potaje*: el caldo de la olla u otro guisado líquido, *a potando*, porque se bebe a sorbos (*Cov.*). Por antonomasia se llaman las legumbres guisadas para el mantenimiento de los días de abstinencia (*Aut.*).

*potajería*: el conjunto o agregado de legumbres secas de que se hacen potajes (*Aut.*).

*prensa*: instrumento compuesto de dos maderos o tablas muy lisas, las cuales se ajustan y aprietan con uno o dos tornillos. Sirve para apretar o exprimir algunas cosas, para alisar y dar lustre a los tejidos y para otros muchos usos (*Aut.*); *prensilla*: diminutivo *prensa*.

*presa (hacer)*: técnica de repostería que consiste en disponer la harina en círculo y en el medio depositar otros ingredientes (huevos, manteca, sal, etc.) y posteriormente mezclarlos, unirlos y amasarlos.

*prestiños*: cierta especie de fruta de sartén que se hace de masa de harina, huevos y canela, de la cual se forman unos rollitos de la hechura de piñones, los cuales se fríen en manteca o aceite y luego se le echa miel muy espumada y puesta en mucho punto, y se van formando unos montoncitos en figura de piñas u otras cosas (*RAE U 1803*).

*puches*: un género de guisado de harina y aceite, de que usaron mucho los antiguos antes que se hallase la invención de cocer pan (*Cov.*). Lo mismo que gachas (*Aut.*).

*puchero*: vasija de barro vedriado o por vedriar, más pequeño que la olla y que sirve para los mismos usos que ella. Covarrubias dice se llamó así porque en lo antiguo se cocían en él las puches (*Aut.*).

*pulgada*: medida con el dedo pulgar (*Cov.*). 23 mm (*RAE*).

*pulpa*: la carne sin hueso (*Cov.*). La parte carnosa del cuerpo del animal, o la carne quitado el hueso (*Aut.*).

*punto*: se llama aquel estado perfecto que llega a tomar cualquier cosa que se beneficia al fuego, como el pan, el almíbar, el manjar, etc. (*Aut.*).

*punzar*: picar con alguna cosa aguda (*Cov.*).

*punzón*: instrumento de hierro para punzar y abrir alguna cosa en redondo (*Cov.*).

*purgar*: limpiar y purificar alguna cosa, quitándole todo cuanto la puede hacer imperfecta o no le conviene (*Aut.*).

## Q

*quebrantar*: cascar o hender alguna cosa, ponerla en estado de que se roma o quiebre más fácilmente. Se toma también por moler o machacar alguna cosa, no del todo, sino a medio moler (*Aut.*).

*quebrar*: romper, partir y desunir con alguna violencia las partes de un todo (*Aut.*).

*quesadilla*: cierto género de pastel compuesto de queso y masa, que se hace regularmente por carnestolendas. Se llama también cierta especie de dulce, hecho a modo de pastelillo, relleno de almíbar, conserva o otra cosa (*Aut.*).

*queso de hierba (yerba)*: el que se cuaja con la flor del cardo o otra hierba (*Aut.*, s. v. *hierba*).

*queso frescal*: ver *frescal*.

*quijada*: la parte o hueso de la cabeza del animal en que están encajadas las muelas y dientes. Llamose así por el encaje que hacen en ella (*Aut.*).

## R

*raja*: la astilla que se corta de algún leño (*Aut.*).

*rajar*: dividir en astillas o trozos largos algún leño. Por extensión se dice de otra cualquiera cosa (*Aut.*).

*ralo*, *rala*: lo contrario de espeso (*Cov.*); *ralita*: diminutivo de *rala*.

*rallar*: desmenuzar alguna cosa pasándola o estregándola en el rallo (*Aut.*).

*rallo*: instrumento coquinarario con que se rae el queso (*Cov.*). Instrumento bien conocido que se reduce a una plancha de hierro, por lo regular con un poco de cavidad, en la cual están abiertos como sembrados unos agujerillos ásperos, con los cuales se desmenuza el pan, queso y otras cosas, estregándolas contra él. Y por extensión se llama así cualquiera otra plancha con los mismos agujeros que sirve a otros usos (*Aut.*).

*rancio*: lo que muda de color, olor y sabor, adquiriendo una especie de corrupción, por haberse guardado o detenido mucho tiempo (*Aut.*).

*raspado*: de *raspar*, raer ligeramente alguna cosa, quitándole parte de la superficie (*Aut.*). Martínez Montañó lo aplica, casi con exclusividad, al *azúcar raspado*, es decir el azúcar de caña, no refinado, que se presentaba en bloques y era necesario raspar o rallar para condimentar.

*rebozar*: de *arrebozar*, en el arte de la cocina es cubrir con huevos batidos y harina algunos manjares, formando sobre ellos uno como un baño para darles especial sazón y gusto. Dícese más frecuentemente *rebozar* (*Aut.*).

*recocina*: o tras-cocina, aposentillo detrás de la cocina para varios usos (*TER M 1788*).

*redaño*: una tela en el vientre, que por ser en forma de red tomó ese nombre (*Cov.*). Tela que cubre las tripas en figura de una bolsa que consta de dos membranas muy delicadas que en medio dejan un grande espacio (*Aut.*).

*redoma*: vasija grande de vidrio ventricosa y gruesa y angosta de boca. Destos vasos usan los boticarios para sus aguas y jarabes. Díjose redoma, porque ultra de ser doblada el grueso del vidrio, se mete al fuego y se doma y recuece dos veces (*Cov.*); *redomilla*: diminutivo de *redoma*.

*regalado*: regalado, el que se trata con curiosidad y con gusto, especialmente en su comida (*Cov.*).

*remecer*: mover alguna cosa de un lado a otro con continuación (*Aut.*).

*remiendos*: a *remiendos* modo adverbial con que se explica que alguna obra se hace a pedazos y con intermisión de tiempo (*Aut.*).

*repulgar*: retorcer la orilla de lienzo, seda o paño con el dedo pulgar, de donde tomó el nombre (*Cov.*); *repulgo*: se aplica también a la gracia y adorno exterior que hacen a las empanadas y pasteles alrededor de las masas (*Aut.*); *repulguillo*: diminutivo de repulgo, la gracia y adorno exterior que hacen a las empanadas o pasteles, alrededor de las masas (*Aut.*).

*requesón*: la leche cuajada de que se hace el queso (*Cov.*). El segundo cuajo que se hace, cociendo el suero de la leche, después de hecho el queso (*Aut.*).

*rescoldo*: es una ceniza caliente que conserva en sí alguna brasa muy menuda, y por el calor que tiene en sí se llamó rescoldo, *quasi* rescaldado (Cov.).

*revolver*<sup>1</sup>: menear una cosa de un lado a otro, moverla alrededor o de arriba abajo (*Aut.*).

*revolver*<sup>2</sup>: envolver una cosa en otra, o envolverse rebajándose en ella (*Aut.*).

*revolver a una mano*: ver a una mano.

*rezumarse*: salirse el licor por la vasisja porosa o hendida (Cov., s. v. *zum*o).

*riponces*: hierba conocida de que se hace ensalada; tiene forma de un rabanito o nabillo pequeño (Cov.).

*riñonada*: la tela de sebo que cubre los riñones y el lugar en que están los riñones en el cuerpo (*Aut.*).

*rociar*: esparcir delicadamente el agua, vino u otro licor sobre alguna cosa, de modo que caiga en ella en gotas pequeñas, como cae sobre la tierra el rocío (*Aut.*).

*romazas*: es una especia de lampazo (Cov.). Hierba especie de lampazo que tiene las hojas puntiagudas y el sabor acedo (*Aut.*).

*ruciar*: lo mismo que rociar (*Aut.*).

## S

*sábalo*: pescado conocido y de muy buen sabor (Cov.). Pescado que se cría en el mar, de los que suben al agua dulce de los ríos, muy parecido a los barbos grandes que se crían en ellos (*Aut.*).

*sacñines*: entre los alfareros llaman a un clavo larguito, delgado y sin cabeza. Úsanle también los zapateros (*Aut.*).

*salar*: Echar la sal a alguna cosa para que se conserve y no se corrompa (*Aut.*).

*salchiches*: salchicha, pedazo de tripa delgada y angosta, rellena de carne de puerco, tanta cantidad de negro como de gordo y, picada muy bien, se sazona con pimienta, jengibre, hinojo, sal y un poco de vinagre bien aguado (*Aut.*).

*salchichón*: la salchicha muy grande o gruesa. Tómake regularmente por las que vienen de fuera del reino, que se conservan mucho tiempo, y son muy gruesas y apretadas, como medidas en prensa. Tienen mucha especia y suelen comerse crudos (*Aut.*).

*salmuera*: un cierto adobo, para la carne o pescado. Está compuesto del nombre *sal* y de *muria* (Cov.).

*salpicón*: la carne picada y aderezada con sal (Cov., s. v. *salpicar*). Fiambre de carne picada, compuesto y aderezado con pimienta, sal, vinagre y cebolla, todo mezclado. Hácese regularmente de vaca, y le usan mucho en los lugares (*Aut.*).

*salpimentar*: adobar alguna cosa con la mezcla de sal y pimienta para que se conserve y tenga mejor sabor (*Aut.*).

*salpimienta*: mezcla de sal y pimienta (RAE U 1803).

*salsa brugete*: salsa hecha con manteca fresca, vinagre, y pimienta, jengibre y nuez moscada (§291).

*salsa negra*: el autor ofrece al menos tres recetas de salsa negra al referirse a las empanadas y pastelones de jabalí. La primera, para servir en frío: «Esta salsa se hace desta manera: tomarás rebanadas de pan, y ponlas en las parrillas sobre la lumbre,

adonde hubiere mucha llama, y que mese de manera que quede muy negro. Y luego pásalo por un poco de agua fría, porque luego desechará el humo que tomó de la llama, y échale caldo cuanto se bañe, y échale vino y vinagre, y un manojo de las yerbas del jardín, salvia, mejorana, hisopillo, y ajadrea, y cebollas, y yerbabuena, y cueza poco a poco, hasta que el pan se ablande bien. Luego todo esto se ha de pasar por un cedacillo, o estameña» (§139); la segunda: «podrás quemar harina y desatarla con un poco de vinagre. Luego echarle caldo y vino, y un manojo de yerbas del jardín, y un poco de cebolla frita con tocino muy menudo, y echarle canela» (§139). Y la tercera: «quemarás pan, como para las empanadas frías, y pásalo por un poco de agua fría porque se le quite el humo, que esto tiene el pan, que al punto se le quita. Y cocerás este pan con caldo del cocimiento de las piezas del jabalí, y pásalo por un cedacillo o estameña, y saldrá una salsa un poco parda, y ha de ser agridulce» (§143).

*salserilla*: taza pequeña y de un borde bajo en que se mezclan algunos ingredientes o se ponen algunos licores y colores que se necesitan tener a mano. Llámase también *salsera*, escudilla pequeña en que se echa la salsa (*Aut.*).

*salvia*: mata ramosa, algo larga, que tiene los ramos cuadrados y blanquecinos. Sus hojas son como las del membrillo, pero más largas y ásperas, gruesas y olorosas. Produce encima de los tallos un fruto semejante al del hormino. Hay dos especies, llamadas mayor y menor, o silvestre y hortense (*Aut.*).

*sándalo*: hierba enteramente parecida a la hierbabuena y algunos la tienen por especie de ella y la llaman hierbabuena de los árabes o menta sarracénica, que vale lo mismo. Tiene las hojas más tiernas y menos verdes, el tallo cuadrado y vellosa y algo bermejo, el olor es más suave, las flores algo purpúreas (*Aut.*).

*sartén*: vaso de hierro con el suelo plano, con alguna disminución a la parte inferior, y un mango largo para poderla tener sin quemarse, y sirve para freír o tostar alguna cosa (*Aut.*).

*sartenada*: lo que de una vez se puede freír en la sartén (*Aut.*).

*sartica*: diminutivo de *sarta*, la composición de cosas metidas por orden en un hilo, cuerda u otra cosa (*Aut.*).

*salúco*: árbol que produce unos ramos redondos, algún tanto vacíos, largos, blanquecinos, semejantes en algo a las cañas, alrededor de las cuales, de trecho a trecho, salen tres o cuatro hojas como las del nogal y más hendidas, pero de mal olor. En los extremos de los ramillos o tallos se hacen unas copas redondas que en sí tienen muchas florecitas muy blancas. El fruto de esta planta se parece al del terebinto. Crece en forma de racimillos y es de un color purpúreo oscuro, lleno de cierto zumo vinoso (*Aut.*).

*sazonar*: dar sazón al manjar para que esté en el punto que corresponde (*Aut.*).

*sedeña*: la estopilla segunda que se saca del lino al rastrillarse; y también se llama así la hilaza o tela que de ella se hace (*Aut.*).

*sembrar*: desparramar o esparcir cualquier cosa (*Aut.*).



*sémola*: es los granos del trigo quebrantados, que no han llegado a ser harina (Cov.).

*sequerón*: lo mismo que *sequeroso*, seco, falto de la humedad y jugo que debía tener (Aut.).

*serilla*: diminutivo de *sera*, espuerta grande de esparto (Cov.).

*sesma*: la sexta parte de una vara (Cov.).

*sisión*: se llama un ave, especie de francolín, solo que su color es ceniciento (Aut.).

*sobar*: manejar y oprimir alguna cosa repetidamente y con violencia a fin de que se ablande o suavice (Aut.).

*sobrehúsa*: guisado caldoso que en Andalucía se hace de pescado frito (RAE U 1884).

*solomo*: lo mismo que solomillo. Y se dice también por extensión del lomo de puerco adobado. Y se llama así porque está debajo del lomo (Aut.).

*sollo*: pescado de agua dulce, blanco, largo de cuerpo y muy tragón, pues se come los otros pescados, y por eso le llaman algunos «lobo de río». Su carne es muy regalada (Aut.).

*sopa*: se toma también por el pan cortado o desmenuzado, que se echa en el caldo o está dispuesto y preparado para echársele. Dícese comúnmente sopas (Aut.).

*subido*, -a: se toma por lo último, más fino y acendrado en su especie (Aut., s. v. *subido*).

*suro*: la acuosidad de la leche separada de ella (Aut.).

*suplicaciones*: las obleas plegadas, golosina de niños (Cov.). Son unos cañutos delgados, que se hacen de la

masa de los barquillos, y se distinguen de estos en la figura y estrechez con que se forman (Aut.).

## T

*tablero*: la tabla alisada, cortada y dispuesta en la figura y forma que se necesita para algún fin (Aut.). Es lo mismo que tabla de cocina. Así Martínez Montañó distingue un tablero o tajo de madera (una tabla de cortar), preferentemente de álamo o fresno, para cortar o picar la carne y otras cosas; o un *tablero de masa*, mejor de nogal, para amasar y trabajar con las masas, que hoy sería una tabla de repostería.

*tabletas*: tableta o tabletilla se llama también un género de masa hecho con harina, huevo y azúcar, que se vende en las confiterías, la cual se extiende en forma de tabla, de lo que tomó el nombre (Aut.).

*tahona*: es un molino seco, de que usan dentro de las fortalezas y en los lugares donde no tienen molinos de agua, a veces mueven la rueda hombres, a veces bestias (Cov.).

*tajo*: significa también un pedazo de madera, grueso y ancho, regularmente puesto y afirmado sobre tres pies, el cual sirve en las cocinas para picar y partir la carne (Aut.).

*tallarín*: cierto género de masa que viene de Italia cortada en pedacitos de diferentes formas, y son muy sabrosos guisados con caldo (Aut.).

*tapador*: vale también un género de tapa o tapadera, que regularmente encaja en la boca o abertura de lo que se quiere tapar (Aut.).

*tarazón*: tarazón es el trozo que se corta de lo que está entero, como del pescado, que suele dividirse en tarazones (Cov.).

*tasajos*: carne salada y seca, del verbo *taxo*, *as*, porque se parte en piezas, para que le entre mejor la sal (Cov.).

*tenca*: pez semejante a la carpa aunque más pequeño y delicado. Críase regularmente en los estanques y lagunas (*Aut.*).

*tender*: vale desplegar y extender (Cov.).

*tigeladas*: crema hecha a base de leche, huevos, harina, miel, cáscara de limón, metida en el horno. Postre tradicional portugués.

*tijeras*: instrumento compuesto de dos cuchillas de un corte, trabadas por medio con un eje y al remate tiene unos anillos para meter los dedos (*Aut.*).

*tinaco*: tina pequeña de madera (RAE U 1936).

*tinaja*: vaso de barro capacísimo (Cov.).

*tinelo*: lugar o aposento donde la familia de un señor se junta a comer (Cov.).

*tiniente*: lo mismo que *teniente*. Dícese de las legumbres guisadas que quedan duras (RAE M 1985b). En este caso, por extensión, podría aplicarse a la carne.

*tizos*: el carbón que al fabricarse quedó mal penetrado del fuego (*Aut.*).

*toronjas*: una especie de cidra (Cov.). Especie media entre limón y naranja, aunque mayor y más carnosa, y con olor semejante a la de la cidra (*Aut.*).

*torrija*: rebanada de pan empapada en vino u otro licor, rebozada con

huevos batidos y frita en manteca o aceite. Hácese también con otros ingredientes y del principal toma el nombre (*Aut.*).

*torta*: masa de pan dispuesta y formada en figura redonda, en que se echan varios ingredientes según su calidad, aceite, huevos, mosto, etc., y estando todo incorporado se cuece en el horno a fuego lento (*Aut.*).

*tortera*: llaman también al vaso, instrumento de cocina, en que cuecen y forman las tortadas, que regularmente es de cobre y suelen servirse de ella para otros usos. Dícese también *tartera* (*Aut.*).

*tortilla*: la torta pequeña, como tortilla de huevos (Cov.). Lllaman la fritada hecha de huevos batidos en aceite o manteca, hecha en figura redonda a modo de torta, por lo que se llama así (*Aut.*).

*tostar*: poner alguna cosa a la lumbre, para que lentamente se le introduzca el calor y la vaya desecando, sin quemarla, hasta que tome color (*Aut.*).

*trabar*: espesar o dar mayor consistencia a lo líquido (*Aut.*).

*traer a una mano*: ver a una mano.

*trastornar*: volver alguna cosa lo de abajo arriba o de un lado a otro haciéndola dar vuelta (*Aut.*).

*trébedes*: es un cerco de hierro con tres pies que se pone en el fuego y sobre él las calderas y las ollas (Cov.).

*trinchero*: plato pequeño que sirve para trincar la comida o para servir las piezas ya trinchadas (*Aut.*, s. v. *trinchero* o *trinchero*).

*tripa del cagalar*: el intestino por donde últimamente se expelle el excremento (*Aut.*).

*turmas*: criadillas; *de carnero*: criadillas de carnero (Cov.); *turmas de pollo*: criadillas de pollo; *turmas de tierra*: son unas raíces redondas, sin hojas, sin tallo, y algún tanto rojas; suélnese cavar por la primavera y comerse así crudas como cocidas (Cov., s. v. *criadillas*). Por otro nombre llamamos *criadillas de tierra*. Y dijéronse *turmas*, porque en el lugar donde nacen hace la tierra un tumor, y por esta señal conocen donde están los que las van a buscar (Cov., s. v. *turmas*). Ver *criadillas*.

## U

*untar*: lo mismo que *ungir*, aplicar a alguna cosa aceite u otra materia pingüe, extendiéndola superficialmente (Aut.).

*uspot*: «se trata de un hápax que solo he podido localizar entre las recetas de Martínez Montañó. Tampoco B. von Gemmingen encontró el nombre *uspot* para un guiso de carne en otros libros de cocina. Dicha autora lo pone en relación semántica y genética con la voz francesa *hochepot* “ragôut de viandes diverses (porc, boeuf, mouton, etc.) cuites sans eau, avec des légumes” (FEW 16, 233a), empleada por Jean Molinet en 1482 bajo la forma de *hossepot*. A pesar de que la obra del cocinero real pasó a formar parte de la nómina de *Autoridades*, los primeros académicos obviaron este posible galicismo, que nunca ha tenido cabida en DRAE» (Varela Merino, 2009, p. 2095).

*uvaspín*: del italiano *uva spina*, groSELLA.

## V

*vara*: la medida para medir paños, sedas, lienzos y otras cosas que tengan trato o longitud (Cov.). Medida de longitud que se usaba en distintas regiones de España con valores diferentes, que oscilaban entre 768 y 912 mm. (RAE). La llamada «vara de Castilla», equivalía a 835,9 mm.

*vedriado*: ver *vidriado*.

*veedor*: en casa de los señores llaman *veedor* el que asiste a lo que ha de comprar el despensero (Cov.).

*venazón*: caza, animales cazados (PAG G 1931).

*vencejo*: ave peregrina que se va a otra región los inviernos y vuelve los veranos. Díjose así porque tiene los pececillos cortos, pero las uñas muy largas, y lo que aprieta lo tiene fuertemente (Cov.).

*ventosa*: instrumento de cirugía que es un vaso por lo regular de vidrio, angosto de boca y ancho de barriga (Aut.).

*verdina*: lo mismo que *verdín*, la calidad de las cosas que están por madurar o son muy verdes, y por eso causan un sabor desapacible. Algunos dicen *verdina* (Aut.).

*verduguito*: por semejanza se toma por unas como ronchas que se levantan en las hojas de algunos árboles (Aut., s. v. *verduguillo*).

*verguera*: probablemente de *verguera* (*salix atrocinnerea*), arbusto que proporciona madera para cuencos y jarros, etc. Por extensión, los recipientes hechos con esta madera. «La “berguera o verguera” es un marco rectangular de madera con un lienzo de

esparto o rejilla metálica en el fondo» (Abad Zardoya, 2010, p. 112, n. 107).

*vidriar*: dar al barro un género de barniz que tiene la transparencia y esplendor del vidrio, de cuya voz se forma (*Aut.*). Por extensión, lustrar.

*vidrio*: se llama cualquier pieza u vaso formada de él, y suele añadirsele el nombre de lo que contiene en sí (*Aut.*).

*volatería*: el conjunto de diversas aves (*Aut.*).

*zúrciga* (*curciga*): por el texto se deduce que es especie de pasta que se elabora de diferentes formas: bien majando queso, ajo, huevos, caldo o agua, todo sazonado con pimienta, jengibre, azafrán, nuez y manteca de vaca; o bien majando piñones y agua tibia, para obtener leche, y mezclando después con huevos y dulce de azúcar. La palabra no aparece registrada en ningún diccionario.

## Y

*yerba de cuajar*: hace referencia la *hierba de cuajo*, la flor del cardo silvestre, que se reduce a unas hebras entre azules y acaneladas las cuales, infundidas en la leche, la cuajan, por lo cual se le dio el nombre (*Aut.*). Ver *flor de cardo*.

*yerbabuena*: menta (Cov.).

*yerbas del jardín*: en el libro hace referencia fundamentalmente a la mejorana, salvia e hisopillo.

## Z

*zaquizamí*: el techo del aposento que se labra de yeso (Cov.).

*zarcetas*: ave conocida que anda en las riberas del mar o de lagos grandes (Cov.). Ave poco mayor que una paloma, de color oscuro; anda siempre a las orillas del mar o de las lagunas. Algunos tienen esta ave por especie de ganso pequeño y la llaman también zarceto (*Aut.*).

*zorzal*: ave conocida, que los antiguos tuvieron por comida regalada y golosa; es muy semejante al ave que comúnmente llamamos tordo (Cov.).



## ILUSTRACIONES, TABLAS Y GRÁFICOS

Retrato imaginario de Francisco Martínez Montañón incluido en la novela de Fernández y González, Manuel, <i>El cocinero de su majestad: memorias del tiempo de Felipe III</i> , París, Administración del Correo de Ultramar, 1865, pp. 40-41 .....	32
<i>Escena de cocina</i> (detalle) (c. 1610-1625), Anónimo (Museym Boijmans Van Beuningen) .....	34
<i>Gula</i> , en <i>Los pecados capitales</i> de Jacques Callot (c. 1619-1621) (Biblioteca Nacional de España, invent/29722) .....	39
Tabla 1. Ingredientes principales en el recetario de Martínez Montañón .....	46
Gráfico 1. Ingredientes principales en el recetario de Martínez Montañón .....	46
Tabla 2. Las carnes en el recetario de Martínez Montañón .....	47
Tabla 3. Los pescados en el recetario de Martínez Montañón .....	48
Gráfico 2. Los pescados en el recetario de Martínez Montañón .....	48
Tabla 4. Pescados y mariscos en el recetario de Martínez Montañón .....	48
Tabla 5. Las especias en el libro de Martínez Montañón .....	51
Gráfico 3. Las especias en el libro de Martínez Montañón .....	51
Tabla 6. Hierbas aromáticas en el recetario de Martínez Montañón .....	53
Tabla 7. Azúcares en las recetas de Martínez Montañón .....	54
Gráfico 4. Azúcares en las recetas de Martínez Montañón .....	54
Tabla 8. Grasas en las recetas de Martínez Montañón .....	56
Tabla 9. Agua y salsas en las recetas de Martínez Montañón .....	57

Tabla 10. Huevos y lactiginios en las recetas de Martínez Montañó .....	58
Gráfico 5. Huevos y lactiginios en las recetas de Martínez Montañó .....	58
Tabla 11. Verduras en las recetas de Martínez Montañó .....	59
Gráfico 6. Verduras en las recetas de Martínez Montañó .....	59
Tabla 12. Las frutas en el <i>Arte de cocina</i> de Martínez Montañó .....	59
Gráfico 7. Las frutas en el <i>Arte de cocina</i> de Martínez Montañó .....	60
Tabla 13. Vinos y vinagres en las recetas de Martínez Montañó .....	60
Gráfico 8. Vinos y vinagres en las recetas de Martínez Montañó .....	60
Tabla 14. Los cereales en el <i>Arte de cocina</i> de Martínez Montañó .....	61
Gráfico 9. Técnicas citadas en la obra de Martínez Montañó (%) según el total de recetas.....	64
Gráfico 10. Número de recetas de Martínez Montañó en las que están presentes diversos utensilios (>10) .....	66
Tabla 15. Calendario de ayunos en la Diócesis de Toledo (1611) .....	86
<i>El banquete de los monarcas</i> (1579) de Alonso Sánchez Coello (Museo Nacional en Varsovia) .....	91
Gráfico 11. Organización del servicio en la cocina (según Martínez Montañó) .....	100
Gráfico 12. Organización del servicio en la sala del banquete, según Martínez Montañó .....	101
<i>Pícaro de cocina</i> , de Francisco López Caro (c. 1620) (Museo del Prado) .....	132
<i>Mesa preparada para un banquete</i> , grabado de Arnold van Westerhout y Giovanni Battista Gaulli (entre 1675-1725) (Biblioteca Nacional de España, invent/15676) .....	135
Detalle de <i>Boda campesina</i> de Pieter Brueghel, «el Viejo» (1566-1569) (Kunsthistorisches Museum) .....	136
<i>Bodegón de aves y liebre</i> de Tomás Yepes (siglo XVII) (Museo del Prado) .....	143

Oruga ( <i>Eruca</i> ), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscórides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 223 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	146
<i>Almirez</i> (detalle), en <i>Vieja friendo huevos</i> de Diego de Velázquez (1618) [National Galleries of Scotland].....	148
Nuez moscada ( <i>Nox metella et moscata</i> ), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 114 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	149
Grulla, ilustración de Andrés Ferrer de Valdecebro, <i>Gobierno general, moral y político, hallado en las aves más generosas y nobles</i> , Madrid, Melchor Alegre, 1670, fol. 132v (Biblioteca Nacional de España, U/650) .....	151
<i>Asadores y parrillas</i> , en Bartolomeo Scappi, <i>Del arte del cucinare</i> , s. l., s. n., 1643 (Biblioteca Nacional de España) .....	160
<i>Bodegón con pichones, cesta de comida y cuencos</i> de Luis Egidio Meléndez (Tercer cuarto del siglo XVIII) (Museo Nacional del Prado) .....	173
<i>Bodegón con limón y capón</i> de David Rijckaert (1586-1642) (Rijksmuseum Twenthe) .....	174
<i>Bodegón de caza: una liebre y dos perdices</i> , de Mariano Nani (1785) (Museo del Prado) .....	188
<i>Zanahorias</i> (detalle), en <i>Bodegón</i> de Juan Sánchez Cotán (c. 1600) (Colección Juan Abelló de Madrid) .....	194
Romero, dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 227 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	196
<i>Prensa para obtener sustancia</i> , en Bartolomeo Scappi, <i>Del arte del cucinare</i> , s. l., s. n., 1643 (Biblioteca Nacional de España) .....	199
<i>Sopas de pan</i> (detalle), en <i>Bodegón con copa roemer, taza de plata y panecillo</i> , de Pieter Claesz (1637) (Museo del Prado) .....	202
<i>Ajo</i> ( <i>Allium</i> ), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 232 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	208



<i>Uvas</i> (detalle), en <i>Frutero: uvas, peros, melocotones y ciruelas</i> de Luis Egidio Meléndez (siglo XVIII) (Museo del Prado) .....	210
<i>Dulces</i> (detalle), en <i>Bodegón con flores, copa de plata dorada, almendras, frutos secos, dulces, panecillos, vino y jarra de peltre</i> de Clara Peeters (1611) (Museo del Prado) .....	213
<i>Albaricoques</i> (detalle), en <i>Bodegón con albaricoques, bollos y recipientes</i> de Luis Egidio Meléndez (último cuarto siglo XVIII) (Museo del Prado) .....	221
<i>Panales y recolección de miel</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 176 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	225
<i>Pastel</i> (detalle), en <i>Mesa con mantel, salero, taza dorada, pastel, jarra, plato de porcelana con aceitunas y aves asadas</i> de Clara Peeters (c. 1611) (Museo del Prado) .....	227
<i>Caza de jabalí con lanzas</i> , estampa en <i>Venationes Ferarum, Auium, Piscium. Pugnae bestiariorum: &amp; mutuae bestiarum</i> , Amberes, Philipp Gallaeo, c. 1578-1601 (Biblioteca Nacional de España, ER/2816) .....	238
<i>Salvia</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 289 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	241
<i>Mostaza</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 234 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	244
<i>Dibujo de un ciervo</i> de Vieira Lusitano (Biblioteca Nacional de España, DIB/15/25/1) .....	246
<i>Sardina fresca</i> , dibujo incluido en <i>Historia natural [Manuscrito]: tratados de algunos peces, cuadrúpedos y algunos animales imaginarios</i> (Biblioteca Nacional de España, Ms. 4214, fol. 45r) .....	256
<i>Jeringa</i> , en Sebastián Covarrubias y Orozco, <i>Emblemas morales</i> , Madrid, Luis Sánchez, 1610, fol. 248 (Centuria III, emblema 48) (Biblioteca Nacional de España, ER/1334) .....	259

<i>Real de a ocho</i> , moneda acuñada en la ceca de Segovia en 1614 (Museo do Dinheiro de Lisboa) (By Hispalois-Own work, CC BY-SA 4.0), con un diámetro aproximado de 39 mm.....	264
<i>Cazo para el manjar blanco</i> , en Bartolomeo Scappi, <i>Del arte del cucinare</i> , s. l., s. n., 1643 (Biblioteca Nacional de España) .....	276
<i>Bodegón de espárragos, alcachofas, limones y cerezas</i> , atribuido a Blas de Ledesma (c. 1602) (Bowes Museum) .....	282
<i>Haba común</i> , dibujo incluido en Bernardo Cienfuegos, <i>Historia de las plantas</i> , vol. 7, p. 3 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357).....	284
<i>Alcaravea (Carum)</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 306 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	288
<i>Garbanzo hortense</i> , dibujo incluido en Bernardo Cienfuegos, <i>Historia de las plantas</i> , vol. 7, p. 141 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357).....	290
<i>Calabaza (Cucurbita)</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 217 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	295
<i>Nabo (Rapum)</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 196 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	298
<i>Arveja</i> , dibujo incluido en Cienfuegos, Bernardo, <i>Historia de las plantas</i> , vol. 3, p. 254 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357).....	300
<i>Borraja (Buglossum borrago)</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 455 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	304
<i>Naturaleza muerta</i> de Francisco Barrera (c. 1640) (Web Gallery of Art) .....	305

<i>Atún (Thunnus)</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 142 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	315
<i>Berzas (Brassica)</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 205 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	317
<i>Jibia o sepia</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 227 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	320
<i>Criadillas o turmas de tierra</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 227 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	323
<i>Carpa</i> , en Guillaume Rondelet, <i>La premiere [seconde] partie de l'histoire entiere des poissons</i> , Lyon, Mace Bonhome, 1558, p. 106 (Biblioteca Nacional de España, 3/17471) .....	328
<i>Orégano</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 176 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	331
<i>Barbo</i> , dibujo de <i>Historia natural [Manuscrito]: tratados de algunos peces, cuadrúpedos y algunos animales imaginarios</i> , fol. 38v (Biblioteca Nacional de España, Ms. 4214) .....	333
<i>Besugo</i> , ilustración recogida en Juan Bautista Bru de Ramón, <i>Colección de los peces y demás producciones marítimas de España, formada de orden de S. M., s. l., s. n.</i> (Biblioteca Nacional de España, INVENT/32219-INVENT/32258) .....	335
<i>Cangrejo (Cancer)</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 128 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	337
<i>Platos con ostras, fruta y vinos</i> de Osias Beert, «el Viejo», c. 1620-1625 (National Gallery of Art) .....	338

<i>Ranas</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 139 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	340
<i>Vieja friendo huevos</i> (detalle), de Diego de Velázquez (1618) (National Galleries of Scotland).....	344
<i>Comino</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 308 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	349
<i>Membrillos</i> (detalle), en <i>Bodegón: membrillos, melocotones, uvas y calabazas</i> de Lucas Egidio Meléndez (1771) (Museo del Prado) .....	364
<i>Tórtas</i> (detalle), en <i>Dulces frutos y frutos secos sobre una mesa</i> de Tomas Hiepes (1600-1635) (Museo del Prado).....	379
<i>Jengibre</i> ( <i>Zingiber</i> ), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 238 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	380
<i>Redoma</i> (detalle), en <i>La Última Cena</i> de Juan de Juanes (1555-1662) (Museo del Prado) .....	384
<i>Escudilla de sopa</i> (detalle), en <i>Escena de cocina</i> (c. 1610-1625), Anónimo (Museum Boijmans Van Beuningen) .....	386
<i>Anís</i> ( <i>Anisum</i> ), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 306 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	398
<i>Uvas</i> (detalle), en <i>Bodegón con cuatro racimos de uvas</i> de Juan Fernández, «el Labrador» (1636) (Museo del Prado) .....	401
<i>Saúco</i> ( <i>Sambucus</i> ), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 487 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	402
<i>Pepinos</i> ( <i>Cucumeres</i> ), dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 218 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	405

<i>Peras</i> , dibujo de Andrés Laguna en Pedacio Dioscorides anazarbeo, <i>Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos</i> , Amberes, Juan Latio, 1555, p. 306 (Biblioteca Nacional de España, R/8514) .....	434
<i>Romaza</i> , dibujo incluido en Bernardo Cienfuegos, <i>Historia de las plantas</i> , vol. 3, p. 470 (Biblioteca Nacional de España, Ms. 3357).....	459

## TÍTULOS PUBLICADOS

1. Francisco de Quevedo, *España defendida*, ed. de Victoriano Roncero, New York, IDEA, 2012. ISBN: 978-1-938795-87-9.
2. Ignacio Arellano, *El ingenio de Lope de Vega. Escolios a las «Rimas humanas y divinas del licenciado Tóme de Burguillos»*, New York, IDEA, 2012. ISBN: 978-1-938795-84-8.
3. Lavinia Barone, *El gracioso en los dramas de Calderón*, New York, IDEA, 2012. ISBN: 978-1-938795-85-5.
4. Pedrarias de Alместo, *Relación de la jornada de Omagua y El Dorado*, ed. de Álvaro Baraibar, New York, IDEA, 2013. ISBN: 978-1-938795-88-6.
5. Joan Oleza, *From Ancient Classical to Modern Classical: Lope de Vega and the New Challenges of Spanish Theatre*, New York, IDEA, 2012. ISBN: 978-1-938795-89-3.
6. Blanca López de Mariscal y Nancy Joe Dyer (eds.), *El sermón novohispano como texto de cultura. Ocho estudios*, New York, IDEA, 2012. ISBN: 978-1-938795-90-9.
7. Álvaro Baraibar, Bernat Castany, Bernat Hernández y Mercedes Serna (eds.), *Hombres de a pie y de a caballo: conquistadores, cronistas, misioneros en la América colonial de los siglos XVI y XVII*, New York, IDEA, 2013. ISBN: 978-1-938795-91-6.
8. Pedro Calderón de la Barca, *Céfalo y Pocris*, introd. de Enrica Cancelliere y ed. de Ignacio Arellano, New York, IDEA, 2013. ISBN: 978-1-938795-93-0.
9. Ignacio Arellano y Juan Antonio Martínez Berbel (eds.), *Violencia en escena y escenas de violencia en el Siglo de Oro*, New York, IDEA, 2013. ISBN: 978-1-938795-92-3.
10. Francisco Santos, *Periquillo el de las gallineras*, ed. de Miguel Donoso Rodríguez, New York, IDEA, 2013. ISBN: 978-1-938795-94-7.
11. Alejandra Soria Gutiérrez, *Retórica sacra en la Nueva España: introducción a la teoría y edición anotada de tres sermones sobre Santa Teresa*, New York, IDEA, 2014. ISBN: 978-1-938795-95-4.
12. Amparo Izquierdo Domingo, *Los autos sacramentales de Lope de Vega. Funciones dramáticas*, New York, IDEA, 2014. ISBN: 978-1-938795-96-1.
13. Fray Pedro Malón de Echaide, *La conversión de la Magdalena*, ed. de Ignacio Arellano, Jordi Aladro y Carlos Mata Induráin, New York, IDEA, 2014. ISBN: 978-1-938795-97-8.
14. Jean Canavaggio, *Retornos a Cervantes*, New York, IDEA, 2014. ISBN: 978-1-938795-98-5.

15. Ricardo Fernández Gracia, *La «buena memoria» del obispo Palafox y su obra en Puebla*, New York, IDEA, 2014. ISBN: 978-1-938795-00-8.
16. María Fernández López (Marcia Belisarda), *Obra poética completa*, ed. de Martina Vinatea Recoba, New York, IDEA, 2015. ISBN: 978-1-938795-03-9.
17. Juan Manuel Gauger, *Autoridad jesuita y saber universal. La polémica cometaria entre Carlos de Sigüenza y Góngora y Eusebio Francisco Kino*, New York, IDEA, 2015. ISBN: 978-1-938795-05-3.
18. J. Enrique Duarte e Isabel Ibáñez (eds.), *El hombre histórico y su puesta en discurso en el Siglo de Oro*, New York, IDEA, 2015. ISBN: 978-1-938795-07-7.
19. Alessandro Martinengo, *Al margen de Quevedo. Paisajes naturales. Paisajes textuales*, New York, IDEA, 2015. ISBN: 978-1-938795-10-7.
20. Miguel Donoso Rodríguez (ed.), *Mujer y literatura femenina en la América virreinal*, New York, IDEA, 2015. ISBN: 978-1-938795-08-4.
21. Ignacio Arellano (ed.), *Modelos de vida y cultura en la Navarra de la modernidad temprana*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-15-2.
22. Ignacio Arellano, José María Díez Borque y Gonzalo Santonja, *Espejo de ilusiones. (Homenaje de Valle-Inclán a Cervantes)*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-18-3.
23. Fernando Rodríguez-Gallego y Alejandra Ulla Lorenzo, *Un fondo desconocido de comedias impresas conservado en la Biblioteca Pública de Évora (con estudio detallado de las de Calderón de la Barca)*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-17-6.
24. Ignacio Arellano, Duilio Ayalamacedo y James Iffland (eds.), *El «Quijote» desde América (segunda parte)*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-14-5.
25. Leonardo Sancho Dobles (ed.), *Teatro breve en la provincia de Costa Rica. Tres piezas de Joaquín de Oreamuno y Muñoz de la Trinidad*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-20-6.
26. Jesús María Usunáriz, *España en Alemania: la Guerra de los Treinta Años en crónicas y relaciones de sucesos*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-22-0.
27. Felix K. E. Schmelzer, *La retórica del saber: el prólogo de los tratados matemáticos en lengua española (1515-1600)*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-13-8.
28. Robin Ann Rice (ed.), *Arte, cultura y poder en la Nueva España*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-21-3.
29. Ignacio Arellano y Jesús Menéndez Peláez (eds.), *La imagen de la autoridad y el poder en el teatro del Siglo de Oro*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-24-4.
30. Rebeca Lázaro Niso, Carlos Mata Induráin, Miguel Riera Font y Oana Andreia Sâmbrian (eds.), *Iglesia, cultura y sociedad en los siglos XVI-XVII*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-11-4.
31. Francisco de Borja y Aragón, Príncipe de Esquilache, *Relación y sentencia del virrey del Perú (1615-1621)*, ed. de María Inés Zaldívar Ovalle, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-25-1.

32. Alonso Ramos, *Los prodigios de la omnipotencia y milagros de la gracia en la vida de la venerable sierva de Dios, Catarina de San Juan (libro I)*, ed. de Robin Ann Rice, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-27-5.
33. Alonso Ramos, *Los prodigios de la omnipotencia y milagros de la Gracia en la vida de la venerable sierva de Dios, Catarina de San Juan (libros II, III y IV)*, ed. de Robin Ann Rice, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-28-2.
34. Judith Farré Vidal (coord.), *Antonio de Solís. Teatro breve*, New York, IDEA, 2016. ISBN: 978-1-938795-23-7.
35. Abraham Madroñal y Carlos Mata Induráin (eds.), *El Parnaso de Cervantes y otros parnasos*, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-12-1.
36. Carlos F. Cabanillas Cárdenas (ed.), *Sujetos coloniales: escritura, identidad y negociación en Hispanoamérica (siglos XVI-XVIII)*, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-32-9.
37. Paul Firbas y José A. Rodríguez Garrido (eds.), «*Diario de noticias sobresalientes en Lima y Noticias de Europa*» (1700-1711). Volumen I (1700-1705), New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-33-6.
38. Francisco Antonio de Bances Candamo, *El esclavo en grillos de oro*, ed. de Ignacio Arellano, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-34-3.
39. Jaume Garau (ed.), *Pensamiento y literatura en los inicios de la modernidad*, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-26-8.
40. Mariela Insúa y Jesús Menéndez Peláez (eds.), *Viajeros, crónicas de Indias y épica colonial*, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-36-7.
41. Bartolomé Jiménez Patón, *Discursos (de calamidades, cruces y herejes)*, ed. de Juan C. González Maya, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-35-0.
42. Pietro Bembo y Giovanni Francesco II Pico della Mirandola, *De imitatione. Sobre la imitación*, ed. bilingüe de Oriol Miró Martí, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-37-4.
43. Urszula Aszyk, Juan Manuel Escudero Baztán y Marta Pilat Zuzankiewicz (eds.), *El texto dramático y las artes visuales: el teatro español del Siglo de Oro y sus herederos en los siglos XX y XXI*, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-29-9.
44. Ignacio Arellano y Frederick A. de Armas (eds.), *Estrategias y conflictos de autoridad y poder en el teatro del Siglo de Oro*, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-40-4.
45. Carlos Mata Induráin (coord.), «*Estos festejos de Alcides*». *Loas sacramentales y cortesanas del Siglo de Oro*, New York, IDEA, 2017. ISBN: 978-1-938795-42-8.
46. Beatrice Garzelli, *Traducir el Siglo de Oro: Quevedo y sus contemporáneos*, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-44-2.
47. Eugenio de Salazar, *Textos náuticos: Navegación del Alma por el discurso de todas las edades del hombre (1600), Carta al licenciado Miranda de Ron (1574)*, ed. de José Ramón Carriazo Ruiz y Antonio Sánchez Jiménez, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-43-5.
48. Martina Vinatea, «*Fundación y grandezas de la muy noble y muy leal Ciudad de los Reyes de Lima*» de Rodrigo de Valdés, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-46-6.



49. Rafaële Audoubert, Aurélie Griffin et Morgane Kappès-Le Moing (eds.), *La poésie d'exil en Europe aux XVI<sup>e</sup> et XVII<sup>e</sup> siècles*, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-47-3.
50. Ignacio Arellano y Gonzalo Santonja Gómez-Agero (eds.), *La hora de los asesinos: crónica negra del Siglo de Oro*, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-49-7.
51. Enea Silvio Piccolomini (Pío II), *Tratado de la miseria de los cortesanos (traducción de Diego López de Cortegana)*, edición crítica, introducción y notas de Nieves Algaba, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-48-0.
52. Delia Gavela García (ed.), *Escenarios en conflicto en el teatro bíblico áureo*, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-54-1.
53. Antonio Sigler de Huerta, «No hay bien sin ajeno daño», «Las doncellas de Madrid», estudio introductorio y edición crítica de Luisa Rosselló Castillo, New York, IDEA, 2018. ISBN: 978-1-938795-39-8.
54. Ignacio Arellano (ed.), *Estéticas del Barroco. Conferencias ofrecidas a Enrica Cancelliere*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-56-5.
55. Juan Pérez de Montalbán, *Auto sacramental famoso de las Santísimas Formas de Alcalá*, estudio preliminar, edición y notas de Ignacio Arellano, J. Enrique Duarte y Carlos Mata Induráin, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-57-2.
56. António Apolinário Lourenço, Carlos d'Abreu y Mariela Insúa (eds.), *Francisco Botelho de Moraes e Vasconcelos (1670-1747) e as letras ibéricas do seu tempo. Francisco Botello de Moraes y Vasconcelos (1670-1747) y las letras ibéricas de su tiempo*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-59-6.
57. Randi Lise Davenport e Isabel Lozano-Renieblas (eds.), *Cervantes en el Septentrión*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-58-9.
58. Carlos Mata Induráin, Antonio Sánchez Jiménez y Martina Vinatea (eds.), *La escritura del territorio americano*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-61-9.
59. Ruth Fine, Luis González Fernández y Juan Antonio Martínez Berbel (eds.), *Héroes y villanos de la Biblia en el teatro áureo*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-53-4.
60. Ignacio Arellano y Robin Ann Rice (eds.), *Barroco de ambos mundos. Miradas desde Puebla*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-62-6.
61. Gleydi Sullón Barreto, *Viajantes al Nuevo Mundo. Extranjeros en Lima, 1590-1640*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-64-0.
62. Javier Huerta Calvo (ed.), *Fuente Ovejuna (1619-2019). Pervivencia de un mito universal*, New York, IDEA, 2019. ISBN: 978-1-938795-60-2.
63. Ignacio Arellano (ed.), *Antología de la literatura burlesca del Siglo de Oro. Volumen 1, Poesía de Lope de Vega, Góngora y Quevedo*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-65-7.
64. Ignacio Arellano, J. Enrique Duarte y Carlos Mata Induráin, *Los Santos Niños Justo y Pastor en el teatro del siglo XVI (la «Representación» de Francisco de las Cuevas y el anónimo «Auto del martirio»)*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-66-4.

65. Felipe B. Pedraza Jiménez, *El «Arte nuevo de hacer comedias» de Lope de Vega. Contexto y texto*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-63-3.
66. Rosa M. Calafat Vila, Catalina Monserrat Roig y Gabriel Seguí Trobat, *El «Nou mètode» de Antoni Portella, una gramática latina en lengua catalana: Menorca y Mallorca en la Ilustración*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-67-1.
67. Fernando Rodríguez Mansilla, *En los márgenes del Siglo de Oro. Vidas imaginarias de los siglos XVI y XVII*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-68-8.
68. Belinda Palacios, *Entre la historia y la ficción: estudio y edición de la «Historia del Huérfano» de Andrés de León (1621), un texto inédito de la América colonial*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-79-4.
69. Ignacio Arellano (ed.), *Antología de la literatura burlesca del Siglo de Oro. Volumen 2, Poesía de los segundones*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-77-0.
70. Celsa Carmen García Valdés (ed.), *Antología de la literatura burlesca del Siglo de Oro. Entremeses de burlas*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-70-1.
71. Carlos F. Cabanillas Cárdenas, Arnulfo Herrera, Fernando Rodríguez Mansilla y Martina Vinatea (eds.), *Antología de la literatura burlesca del Siglo de Oro. Burla y sátira en los virreinos de Indias. Una antología provisional*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-71-8.
72. Rebeca Lázaro Niso (ed.), *Nuevos paradigmas para el estudio del teatro aurisecular*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-72-5.
73. Victoriano Roncero López (ed.), *Antología de la literatura burlesca del Siglo de Oro. Volumen 5. Burlas picarescas*, New York, IDEA, 2020. ISBN: 978-1-938795-73-2.
74. Rosa Perelmuter (edición e introducción) y Luis M. Villar (recopilación bibliográfica), *La recepción literaria de Sor Juana Inés de la Cruz: un siglo de apreciaciones críticas (1910-2010)*, New York, IDEA, 2021. ISBN: 978-1-938795-69-5.
75. Raúl Marrero-Fente, «Obra nuevamente compuesta...» de Bartolomé de Flores (1571). *Primer poema hispano de los Estados Unidos*, New York, IDEA, 2021. ISBN: 978-1-938795-81-7.
76. Carlos M. Gálvez Peña, Martina Vinatea Recoba y Elio Vélez Marquina, *Las mujeres del virreinato del Perú: agentes de su economía, política y cultura*, New York, IDEA, 2021. ISBN: 978-1-938795-74-9.
77. Martina Vinatea, *El «Discurso en loor de la poesía»: declaración de principios de los poetas del Nuevo Mundo*, New York, IDEA, 2021. ISBN: 978-1-938795-50-3.
78. Francisco Martínez Montañón, *Arte de cocina en que se trata el modo que más se usa de guisar en este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería, conservería y bizcochería y lo tocante para el regalo de enfermo*, edición crítica y estudio preliminar de Jesús M. Usunáriz y Magalí Ortiz Martín, New York, IDEA, 2021. ISBN: 978-1-938795-55-8.





Para hablar de la alta cocina en el Siglo de Oro es necesario recurrir a la figura del maestro Francisco Martínez Montañó, cocinero mayor del rey Felipe III, autor, en 1611, del libro *Arte de cocina en que se trata el modo que más se usa de guisar en este tiempo en viandas de carne y pescado, pastelería, conservería y bizcochería y lo tocante para el regalo de enfermo*, del que entre los siglos XVII y XIX se hicieron veinticinco ediciones, prueba de su éxito y de su prestigio. El recetario de Montañó recopila más de medio millar de recetas en las que, con un lenguaje claro y sobrio, explica la manera de preparar, elaborar y presentar los más diversos platos, de los más sencillos a los más fantásticos, de los más tradicionales a los más innovadores y sofisticados, todo dirigido a un público muy amplio. En la edición de esta obra se realiza, gracias a su estudio preliminar y a un amplio y útil glosario, un análisis de los ingredientes, de las técnicas, de los espacios, de los gustos, de la relación entre alimentación y salud o de la imagen y el papel de los cocineros profesionales. Además, trata de aproximarse a la manera de entender la cultura gastronómica en el mundo cortesano del Siglo de Oro y su influencia en los fogones y cocinas españolas hasta la época contemporánea.

Jesús M. Usunáriz es Catedrático de Historia Moderna y miembro del Grupo de Investigación Siglo de Oro (GRISO) de la Universidad de Navarra. Sus estudios se han centrado en las relaciones internacionales de la Monarquía Hispánica y en la Historia social y cultural de los siglos XVI-XVIII. Entre otras publicaciones es autor de *España en Alemania: la Guerra de los Treinta Años en las crónicas y relaciones de sucesos* (2016) o del *Diccionario de injurias de los siglos XVI y XVII* (2019) (con Cristina Tabernero). Es director de la revista *Memoria y Civilización* y de la colección Biblioteca Áurea Digital (BIADIG) del GRISO.

Magali Ortiz Martín es graduada en Historia y Periodismo por la Universidad de Navarra. Ha trabajado en *elBulliFoundation*, en donde ha participado en varios proyectos como *elBulliLab* (2016) o *elBulli1846* (2021), ambos relacionados con la Historia de la Gastronomía y la creatividad. También ha colaborado con el departamento de comunicación del grupo de restaurantes IXO, entre los que se encuentran *Mugaritz* y *Nerua* y con el de la cadena hotelera *Six Senses* en Portugal.



Universidad  
de Navarra

GRUPO DE  
INVESTIGACIÓN  
SIGLO DE ORO